

Flädle-Suppe mit Fleisch-Brühe

Für 2 Liter Brühe:

500 g Rinderknochen	300 g Suppenfleisch	2 l Wasser
3 Möhren	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Stange Lauch	1 Petersilienwurzel	ein Stück Sellerieknolle
1 Lorbeerblatt	1/2 Bund Petersilie	1/2 Bund Thymian
1 TL Salz		

Für Flädle:

100 g Mehl	2 Eier	3 EL Milch
4 EL gehackte Kräuter	Butter	Salz, Pfeffer, Muskat

Rinderknochen mit kaltem Wasser aufsetzen und gut 10 Minuten kochen. Den grünlichen Schaum, der sich an der Oberfläche bildet, entfernen. Wasser abgießen und die Knochen abspülen. Suppenfleisch waschen, mit den Knochen in einem großen Topf mit 2 Liter kaltem Wasser aufsetzen, anderthalb Stunden köcheln lassen. Den auftretenden Schaum regelmäßig abschöpfen. In der Zwischenzeit die Zwiebel halbieren, in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Das Suppengemüse, die Petersilie, Knoblauchzehe und die Thymianzweige waschen und grob zerkleinern. Hat die Brühe anderthalb Stunden gekocht, Gemüse, Zwiebel und Knoblauch hinzufügen, ebenso die Kräuter und das Salz. Eine weitere halbe Stunden köcheln lassen. Wer die Brühe mit Flädle essen will, kann sie jetzt in der Zwischenzeit zubereiten. Flädle heißen übrigens auf Badisch Eierkuchenstreifen.

Jetzt die fertige Brühe mit einer Schaumkelle von Fleisch und Gemüse trennen und durch ein Geschirrtuch oder sehr feines Sieb laufen lassen. So entsteht eine besonders klare Brühe.

Tipps:

Brühe macht man nicht jeden Tag, daher mehr kochen und portionsweise einfrieren. So lässt sich später ganz schnell eine Soße anrühren oder ein Risotto aufgießen.

Sie bevorzugen Gemüsebrühe? Dazu 1 Zwiebel in großem Topf anschwitzen. Suppengemüse, 1 Fenchelknolle und 2 Tomaten zerkleinern, hinzugeben. Mit 2 Litern Wasser und Kräutern aufsetzen, eine halbe Stunde kochen, sieben, würzen.

Flädlesuppe bietet sich zum Beispiel als Vorspeise an, wenn man ein Rindfleischgericht macht. Alle Zutaten für die Flädle zu einem glatten Eierteig verrühren, etwas ruhen lassen. In einer kleinen Pfanne in etwas Butter sehr dünn ausbacken – ähnlich wie Crêpe. Vor dem Servieren in dünne Streifen schneiden, dazu die Eierkuchen vorher aufrollen.

Auch Grieß- oder Hackklößchen bieten sich als Einlage an, ebenso Eierstich.

test November 2011