Flädlisuppe von Moritz Kobel

Mengen für 30 Personen

Tags: günstig

Gewürze: Petersilie

3.75 dl Milch	
3.75 dl Wasser	
7.5 Stück Eier	
9.375 g Salz	Eier, Salz, Wasser und Milch verkplofen.
375 g Mehl	Das Mehl dazusieben und zu einem glatten Teig rühren. Den Teig 15-30min stehen lassen. In der Pfanne mit wenig Öl beiseitig goldgelb backen.
7.5 Liter Bouillon (flüssig)	Omeletten in feine Streifen schneiden. In Suppenschüssel geben und Bouillon darübergiessen.