

Flädli Suppe

von Moritz Kobel

Mengen für 35 Personen

Tags: günstig

Gewürze: Petersilie

4.375 dl Milch

4.375 dl Wasser

8.75 Stück Eier

10.9 g Salz

Eier, Salz, Wasser und Milch verklopfen.

438 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.

8.75 Liter Bouillon (flüssig)

Omeletten in feine Streifen schneiden. In Suppenschüssel geben und Bouillon darübergießen.