



Flädlisuppe

von Moritz Kobel

Mengen für 38 Personen

Tags: günstig

Gewürze: Petersilie

4.75 dl Milch	
4.75 dl Wasser	
9.5 Stück Eier	
11.9 g Salz	Eier, Salz, Wasser und Milch verkneten.
475 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.
9.5 Liter Bouillon (flüssig)	Omeletten in feine Streifen schneiden. In Suppenschüssel geben und Bouillon darübergießen.