

Flädli Suppe

von Moritz Kobel

Mengen für 45 Personen

Tags: günstig

Gewürze: Petersilie

5.625 dl Milch	
5.625 dl Wasser	
11.3 Stück Eier	
14.1 g Salz	Eier, Salz, Wasser und Milch verklopfen.
563 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.
11.3 Liter Bouillon (flüssig)	Omeletten in feine Streifen schneiden. In Suppenschüssel geben und Bouillon darübergießen.