# Fritattensuppe von Jungschar Burgstall

Mengen für 30 Personen

Eine kräftig-aromatische Rinderbrühe, üppig gespickt mit Pfannkuchen-Streifen – die Frittatensuppe

Quelle: https://www.essen-und-trinken.de/rezepte/frittatensuppe-rezept-13116452.html

| | |
|---|---|
| 15 Stück | Eier |
| 1.8 Liter | Milch |
| 1.13 kg | Mehl |
| 60 g | Schnittlauch |

Für die Fritatten die Eier zusammen mit der Milch verrühren. Dann das Mehl nach und nach unterrühren. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig zu Pfannkuchen ausbacken. Pfannkuchen auf Küchenpapier abtropfen lassen und in Streifen schneiden.
Rinderbrühe kurz aufkochen und mit Slaz, Pfeffer, Schnittlauch und Petersilie abschmecken. Dann die Frittaten zugeben und servieren.