



Fritattensuppe von Flurin Broger

Mengen für 35 Personen

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

Quelle: <https://www.essen-und-trinken.de/rezepte/fritattensuppe-rezept-13116452.html>

17.5 Stück Eier

2.1 Liter Milch

1.31 kg Mehl

70 g Schnittlauch

350 g Bouillion

Für die Frittatten die Eier zusammen mit der Milch verrühren. Dann das Mehl nach und nach untermischen. 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 Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Petersilie abschmecken. Dann die Frittatten zugeben und servieren.