

Flecklsuppe

ZUTATEN

100 g Mehl

1/8 l Milch

1 Ei

Salz

Butterfett

Suppenbrühe

ZUBEREITUNG

Zubereitung

Die Zutaten werden zu einem flüssigen Teig verrührt und in einer gefetteten Pfanne zu Pfannenkuchen herausgebacken. Diese werden gerollt und in nudelförmige, schmale Streifen geschnitten. Man richtet diese Streifen auf dem Teller an, schüttet heiße Suppenbrühe darüber und verfeinert mit klein geschnittenem Schnittlauch.

Fleglsupp:

Nimm ein wenig Mehl in ein Haferl, gieß Milch daran, schlag Eier dazu, salze es und rühre es fein ab, dann gieß auf eine Anleth-Pfann Schmalz laß es heiß werden, dann laß einen Teig darauf und backe dünne Flegl, schneide sie wie geschnittene Nudl und gieß siedende braune Supp darüber.

Quelle: Rupert Berndl, Fastenbotschafter, Kochbuch-Autor

