

RINDERSUPPE MIT FRITTATEN-STREIFEN

Rindersuppe mit Frittaten-Streifen

Ich habe vor 16 Jahren im Ski-Urlaub in Österreich mal eine Suppe gegessen. Jetzt werdet ihr sagen: „Nein wirklich!? Vielen Dank für diese Mitteilung“. Dazu muss ich dann sagen: Es gab jeden Tag eine Vorsuppe – aber diese ist die Einzige, die mir in Erinnerung geblieben ist! Und ich war damals erst 12... Die Suppe selbst ist ganz einfach – eine klare Rindersuppe mit Eierkuchen-/Pfannkuchen-/Palatschinkenstreifen (wie auch immer ihr sie bei euch nennt), aber trotzdem war die Suppe so lecker, dass ich sie in all den Jahren nicht vergessen habe. Deshalb war es auch vollkommen klar, dass diese Suppe zum Österreich-Event gekocht werden muss. Das Ganze hat perfekt gepasst weil ich die Rinderbrühe vom Tafelspitz, den es als Hauptgericht gegeben hat, in dieser Suppe gleich mit verwenden konnte. Ein schöner Einstieg für unseren Österreich-Abend!



Zutaten für 2 Personen:

100g Mehl

150ml Milch

1 Ei

1/2 TL Backpulver

1 Prise Salz, hier Bärlauchsalz

1/2 Bund Schnittlauch oder 2 Frühlingszwiebeln

Für die Rinderbrühe:

2 Scheiben Rinderknochen (ca. 200g)

200g Suppenfleisch

3 Lorbeerblätter

1 TL Pfefferkörner

5 Wacholderbeeren

200g Knollensellerie

1 Petersilienwurzel

1 Karotte

Pfeffer & Salz

oder wie hier: 1 L Rinderbrühe vom Tafelspitz

Zubereitung:

Ich habe abgekürzt und mir von dem fast fertig gekochten Tafelspitz knapp 1 L von der stundenlang gekochten Rinderbrühe gemopst. Die Alternative ist es, die Rinderknochenstücken, das Suppenfleisch, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Pfefferkörner in 1,5 l kaltes Wasser zu geben, das Ganze aufzukochen, immer wieder den Schaum abzuschöpfen und es 1,5 Stunden lang auszukochen. Wie auch immer man sich entscheidet, Hauptsache es ist kein Brühepulver, das würde bei so einem schlichten, klaren Süsschen einfach nicht gut passen. Ich schöpfe jedenfalls ein paar Kellen aus dem Tafelspitztopf und gieße die Suppe durch ein Sieb. Das Gemüse kommt weg. Die Suppe halte ich bei mittlerer Hitze warm (hier Stufe 3 von 9).



Jetzt rühre ich aus Mehl, Ei, Milch, Backpulver und Bärlauchsatz einen glatten Teig an. Dann backe ich in der Pfanne mit wenig Fett einen möglichst dünnen Eierkuchen / Palatschinken.



Die Rindersuppe mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz abschmecken. Den Eierkuchen aus der Pfanne heben und in dünne Streifen schneiden. Jetzt fällt es mir auf - verdammt, ich habe beim Einkaufen den Schnittlauch vergessen. Halb so schlimm ich hätte noch Petersilie... da kommt mir die Idee Frühlingszwiebeln zu nehmen. Also wird der grüne Anteil der Frühlingszwiebeln in dünne Ringe geschnitten und zusammen mit den Eierkuchenstreifen auf die Teller verteilt.



Die klare Suppe ein letztes Mal abschmecken und in jeden Teller zwei Kellen davon geben.

Sofort servieren - ein schöner Auftakt zum Thema Österreich.

Lasst es euch schmecken!



Diese Suppe ist dabei bei Susi's Event auf Zorra's Kochtopf:

