

Frittatensuppe

Zutaten für 4 Personen

Suppe

300 g Schweinsschulter
5 große Karotten
2 Petersilienwurzeln oder 1/2 Sellerieknolle
1/2 Stange Lauch
1 Zwiebel mit Schale
Salz, Neugewürz, Pfefferkörner,
Senfkörner, Maggikraut, Schnittlauch

Frittaten

200 g Mehl glatt
2 Eier
250 ml Milch
Prise Salz
Wasser
etwas Öl

Zubereitung

Suppe

- In einem großen Topf ca. 2 l Wasser zum Kochen bringen.
- Wurzelwerk putzen und schälen, Lauch waschen.
- Gemüse, Fleisch und Gewürze (außer Schnittlauch) ins kochende Wasser geben.
- Mit offenem Deckel die Suppe schwach wallend ca. 2 Stunden köcheln lassen.
- Suppe absieben, Wurzelwerk klein schneiden und wieder in die Suppe geben, abschmecken und mit Schnittlauch verfeinern.

TIPP: Die gekochte Schweinsschulter kann man ebenfalls klein schneiden und in die Suppe geben oder man lässt sie auskühlen, schneidet sie dann fein auf und serviert diese zur Jause in Essig und Öl.

Frittaten

- Mehl, Eier, Milch und Salz in eine Rührschüssel geben und gut miteinander vermengen.
- Falls die Masse zu dickflüssig ist, mit Wasser so lange verdünnen, bis die Konsistenz passt.

- In eine Tasse etwas Öl geben, eine kleine Erdapfel in der Mitte auseinander scheiden und auf der nicht angeschnittenen Seite mit der Gabel aufspießen.
- Zum Einfetten kann natürlich auch ein Pinsel verwendet werden. Eine - für Kinder lieber eine kleinere - Stielpfanne einfetten und erhitzen.
- 1/2 Suppenschöpfer (je nach Größe der Pfanne) voll Teig in die Pfanne geben und die Pfanne gleichzeitig drehen, damit sich der Teig gleichmäßig verteilt.
- Zunächst auf der einen Seite backen, dann umdrehen und auf der anderen Seite fertig backen.
- Auskühlen lassen.
- Je nach Größe halbieren, einrollen und in feine Streifen schneiden.
- Suppe mit Frittaten anrichten.