

FRÄNKISCHE TAPAS



Pfannenkuchensuppe

Zutaten Teig:

250 Gramm Mehl

250 ml Milch

2 Eier

Zucker

1 EL Olivenöl

Salz

1,5 L Gemüse- oder Fleischbrühe

Frische Petersilie

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Milch wird in eine Schüssel gegeben und in dieser das Mehl nach und nach eingerührt. Ein Schneebesen leistet hierbei hilfreiche Dienste. Eier, Salz, Zucker und Öl ebenfalls hinzufügen und wieder gut verrühren. Der Teig darf ein paar Minuten ruhen.

Fett in einer Pfanne heiß werden lassen und Teig in die Mitte gießen.

Jetzt die Pfanne schwenken, damit sich der Teig dünn auf die gesamte Fläche verteilt. Sobald der Teig oben fest wird, kann er gewendet werden.

Falls eine Meute hungriger Mäuler rund um den Tisch wartet, hilft es, wenn mit zwei Pfannen gleichzeitig auf dem Herd hantiert wird.

Die Pfannenkuchen am nächsten Tag aufrollen und in dünne Spiralen schneiden. Gemüsebrühe oder Fleischbrühe erwärmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pfannenkuchenspiralen in einen Teller geben, mit heißer Brühe übergießen und mit frischer Petersilie würzen.