

Festtagssuppe mit Brätstrudel-Einlage

Zutatenliste:

125g	Mehl
1 Prise	Salz
1/4 l	Milch
2	Eier
250g	Kalbsbrät (bzw. enthäutete Kalbsbratwürstl)
3-4 EL	Milch
3	Eier
1	Zitrone (Schale)
2-3 EL	Semmelbrösel
2 EL	Petersilie
	Salz, Pfeffer, Muskat
	Schnittlauch



Zubereitung:

1. Aus Mehl, Salz, Milch und Eiern einen Pfannkuchenteig herstellen, ca. 30 Minuten quellen lassen, dann erst die Pfannkuchen backen und anschließend auskühlen lassen.
2. Brät mit Küchenmaschine rühren, nach und nach Milch, Eier, Zitronenschale, Petersilie, Gewürze und zuletzt die Semmelbrösel zugeben.
3. Die Brätmasse auf die Pfannkuchen streichen, aufrollen und in ca. 4-5 cm lange Stücke geschnitten in einer heißen – nicht kochenden Brühe - etwa 5 Minuten durchziehen lassen.
4. Die Stücke werden nochmals kleiner geschnitten, zur Brühe gegeben und mit Schnittlauch serviert.