

Fanzelsuppe

Suppen » Klare Brühen

Zutaten (4 Personen)

- » 500g Hohe Rippe
- » 1 Bd. Suppengrün
- » Petersilie
- » Eierkuchen

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

91-120min

Rezept-Foto



Zubereitung

Brühe zubereiten:

- Suppengrün putzen und zerkleinern
- Fleisch ca. 1 Stunde mit Suppengrün kochen
- Fleisch herausnehmen
- vom Knochen lösen, klein schneiden
- Fleisch wieder in die Brühe geben

Eierkuchen zubereiten:

- Eierkuchen siehe Eierkuchenrezept
- Vanillinzucker und Zucker weglassen
- dafür eine Prise Salz zugeben
- Eierkuchen backen, in Rauten schneiden

Fertigstellung:

- Eierkuchen in die Brühe geben
- mit Petersilie bestreut servieren
- evtl. In Butter geschwenkte , gehackte Kartoffeln dazu reichen

angelegt am: 02.07.2003

Rezept-Nr: 29

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke