

Frittatensuppe

Schlicht und dennoch feierlich. Einfach und trotzdem köstlich. Frittaten-Suppe ist ein klassisches Gericht der österreichischen Suppe und besteht aus einer feinen Rinderbrühe mit einer Einlage aus in Streifen geschnittenen Pfannkuchen. Durch die Verwendung von Gemüsebrühe kannst du allerdings ganz einfach eine vegetarische Variante zaubern. Die beliebte Vorspeise lässt sich dabei optimal vorbereiten und super in ein mehrgängiges Menü integrieren.



Frittatensuppe | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Vorspeisen oder 2 Hauptgerichte): 600 Milliliter selbstgemachten [Rinderfond](#) oder [Gemüsefond](#) (gekaufte Alternativen sind in der Regel weit weniger aromatisch) | 1 Teelöffel Salz + 1 Prise für die Pfannkuchen | 125 Gramm Mehl | 250 Milliliter Milch | 1 Ei | 12 Gramm Butter | 10 Gramm frische Petersilie



Frittatensuppe | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (15 Minuten): 1. Mehl mit eine Prise Salz, einem Ei und Milch zu einem glatten Teig verrühren. 2. Ein wenig Butter in der Pfanne schmelzen und den Teig nacheinander zu vier Palatschinken von circa 20 Zentimetern Durchmesser ausbacken. Dafür den flüssigen Teig mit einer Kelle in die Pfanne gießen und diese schwenken, sodass eine sehr dünne, runder Teigschicht den Boden benetzt. 3. Währenddessen den Fond mit einem Esslöffel Salz erwärmen und die Petersilie fein hacken. 4. Die fertigen Palatschinken aufrollen und in Streifen schneiden. 5. Palatschinken-Streifen auf die Teller verteilen und mit der Brühe aufgießen. 6. Noch heiß servieren.

Jetzt noch mehr [Suppen-Rezepte](#), [Vorspeisen-Ideen](#), [Gourmet-Rezepte](#) und [österreichische Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Vorspeisen-Portion: 390 Kalorien | 6,4 Gramm Fett | 62,9 Gramm Kohlenhydrate | 21 Gramm Eiweiß