

# Vienna Frittatensuppe

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~210 kcal

Açılış 5/10

Frittatensuppe, ince krep şeritlerini berrak et suyuna ekleyip frenk soğanıyla servis eden Avusturya çorbasıdır.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 2 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 6 su bardağı Et suyu
- 0.3 demet Frenk soğanı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

1. Un, süt, yumurta, tuzun yarısı ve karabiberi pürüzsüz çırpın.
2. Krep hamurunu 10 dakika dinlendirin.
3. Tereyağı tavada eritip hamurdan ince krepler pişirin, her krep için 2 dakika yeterlidir.
4. Krepleri soğutup rulo yapıp ince şeritler halinde kesin.
5. Et suyunu kalan tuzla 8 dakika kaynar sıcaklığa getirin.
6. Frenk soğanını ince kuyun.
7. Kasele krep şeritlerini koyup üstüne sıcak et suyu ve frenk soğan ekleyin.

### PÜF NOKTASI

Krepleri soğutup rulo yapmak şeritlerin düzgün kesilmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kaseye krep şeritlerini koyup üstüne sıcak et suyu dökün.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta