



Winterliche Flädlesuppe

mit Familie Wein - Schwarzwälder Schinken
(4 Portionen)

Zutaten

1 Liter Rinderbrühe
2 Möhren
1/4 Sellerieknolle
1 Stange Lauch Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Für die Flädleroulade:
125 ml Milch
75 g Mehl
2 Eier Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Muskatnuss, gemahlen
2 EL Speiseöl
150 g Putenbrust
150 ml Sahne
4 EL gehackte Petersilie
1 Packung "Familie Wein" Schwarzwälder Schinken Aufschnitt (= 200 g)

Zubereitung

Möhren und Sellerie schälen, waschen und beides in feine Stifte schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Rinderbrühe aufkochen, Gemüse in der Brühe ca. 8 Minuten garen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus Milch, Mehl und Eiern einen glatten Teig anrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und in einer beschichteten Pfanne in erhitztem Öl 4 Flädle hauchdünn ausbacken. Putenfleisch waschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden und ca. 15 Minuten im Tiefkühlfach anfrieren. Putenwürfel salzen, in der Küchenmaschine zerkleinern, gekühlte Sahne langsam einfließen lassen und die gehackte Petersilie kurz mit aufmixen. Die Flädle komplett mit der Farce bestreichen, mit Schwarzwälder Schinken Aufschnitt belegen und nochmals mit Farce bestreichen. Einrollen, in Klarsichtfolie einwickeln und in siedendem Wasser ca. 15 Minuten garen. Flädle-Schinkenrouladen aus der Folie wickeln, in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und in der Rinderbrühe servieren.

Zubereitungszeit

ca. 45 Minuten