

Hühnerbouillon mit Flädli

Zutaten: (für 4 -5 Personen)

Hühnerbouillon

- 1 Suppenhuhn
 - 2-3 Rüebli, geschält und in Stücke geschnitten
 - 1 Stangensellerie, in Stücke geschnitten
 - 1 kleiner Lauch in Stücke geschnitten
 - 1 Zwiebel, mit Schale
 - 1 grosses Lorbeerblatt
 - ½ Bund glattblättriger Peterli
 - 7 schwarze Pfefferkörner
 - Salz
 - ca. 2 ½ bis 3 l Wasser
-
- ½ Bund Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten

Flädli

- 50 g Mehl
- 1 dl Milch-Wasser (halb Milch, halb Wasser)
- 1 Ei, aufgeschlagen
- wenig Salz
- etwas Bratbutter

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Hühnerbouillon in einem grossen Topf kalt aufsetzen. Langsam erhitzen und das Suppenhuhn etwa 2 ½ Stunden knapp vor dem Siedepunkt ziehen lassen.

Gemüse und Poulet aus der Bouillon nehmen. Das Fett etwas abschöpfen. Die Bouillon salzen und durch ein feines Passiertuch in eine zweite Pfanne giessen.

Für die Flädli Mehl, Milchwasser, Ei und Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Eine halbe Stunde zugedeckt ruhen lassen. Daraus in etwas Bratbutter etwa 4 bis 5 Omeletten backen.

Die Omeletten aufrollen und in feine Streifen schneiden.

Die Flädli auf die Teller verteilen. Die Bouillon vor dem Servieren aufkochen und in die Teller geben. Nach Belieben Schnittlauch darüber geben.