



Oostenrijk

Frittatensuppe

Runderbouillon met eierpannenkoek

60 gr. bloem
2 eieren
1 stuk vet (buik)spek
1/8 liter melk (of koolzuurhoudend mineraalwater)
zout
bieslook
1 l. runderbouillon

Meng de bloem, de eieren en de melk samen met een snuf zout tot een dik beslag.

Om de frittaten te bakken, bak je eerst het spek uit in een koekenpan. Zodra het voldoende vet heeft losgelaten haal je het er weer uit, en bak je de frittaten in het achtergebleven vet. Liever geen spek? Gebruik dan wat plantaardige olie.

Giet een lepel van het beslag in de koekenpan. Verdeel het gelijkmatig over de bodem en bak de eierpannenkoek aan beide zijden goudbruin. Ga zo door tot al het beslag op is.

Laat de frittaten afkoelen en rol ze op. Snij ze in dunne repen. Verdeel de repen eierpannenkoek over 4 soepkommen en giet daar de hete runderbouillon overheen. Bestrooien met bieslook en aan tafel.