



Spargelbouillon mit Kräuter - Flädle

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Hier findet selbst das Spargelwasser aus Vortagen Verwendung, saisonal, schwäbisch - sparsam!

Zutaten

- 1 l Rindsbouillon
- 1 l Spargelwasser vom den Vortagen
- 200 g weißer Spargel, geschält, gekappt
- 200 g grüner Spargel
- (Vorsichtshalber in unteren Drittel geschält, gekappt)
- Etwas Zucker
- Etwas Walnussöl
- Für die Flädle:
- 60 g Mehl
- 1 Tl flüssige Butter
- 1 ganzes Ei
- 1 Eigelb
- 1/8 l Milch
- 3 El gehackte Petersilie
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Das Spargelwasser mit den gewaschenen Schalen und Abschnitten aufkochen und ca. 20 min. „ausziehen“ lassen.

Schritt2

(Nicht länger, wird leicht bitter)

Schritt3

Danach passieren, aufkochen und die Spargelstangen ca. 6 min. „bissfest“ blanchieren.

Schritt4

Für die Einlage in 3 cm lange Stücke schneiden.

Schritt5

Den Fond mit der Rindsbouillon mischen, mit Salz, weißem Pfeffer, Zucker und 1 Strich geriebene Muskatnuss abschmecken, etwas Walnussöl darüber geben.

Schritt6

Die Kräuter - Flädle:

Schritt7

Das Mehl mit dem Ei, 1 Eigelb, Salz und der Milch verquirlen und die Petersilie verrühren.

Schritt8

In einer kleinen, beschichteten Pfanne nach einander dünne Pfannkuchen, Crepes backen; auf Küchentrepp abkühlen lassen. Zur Rolle formen und dünne Scheiben - Schnecken schneiden.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

2 - 3 Pfannkuchen Schnecken in vor gewärmte Suppentellern anrichten, die Bouillon aufgießen und mit Petersilie oder Schnittlauch bestreut zu Tisch geben.

Rezeptart: Schwäbisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargelbouillon-mit-kraeuter-flaedle/>