



[Drucken](#)

## Kraftbrühe mit Käse Kräuter-Flädle



Zutaten für 4 Personen

- 1l kalte Bouillion
- 150g Klärfleisch (Rinderwade)
- 100g Röstgemüse
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss
- Piment

**Für die Käse-Kräuter-Flädle:**

- 75g Mehl
- 50ml Bayerische Milch
- 30g geriebenen bayerischen Gouda
- 1 Ei
- fein gehackte Kräuter
- 2 EL bayerische Butter

### Zubereitung:

1. Die Bouillion mit dem Klärfleisch und dem Röstgemüse verrühren, ca. 1 Stunde ruhen lassen: Dann die Brühe aufkochen, dabei ab und zu umrühren.
2. Die Gewürze hinzufügen und bei geringer Hitze 1 1/2 Stunden ziehen lassen. Nicht mehr umrühren!
3. Das Mehl mit der Milch, dem Gouda und dem Ei verrühren. Zuletzt fein gehackte Kräuter, z.B. Liebstöckel und Petersilie unterrühren. Den Teig ca. 1 Stunde ruhen lassen.
4. Aus dem Teig in Butter dünne Pfannkuchen ausbacken. Diese in feine Streifen schneiden.
5. Die Kraftbrühe durch ein Tuch passieren und portionsweise mit Käse-Kräuter-Flädle servieren.