

# 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/>