

Frittaten auf Wiener Weise

Ein Klassiker der Wiener Küche: Das Rezept für Frittaten auf Wiener Weise ist schnell und einfach zuzubereiten und weltweit bekannt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

60 g	Mehl (glatt)
2 Stk.	Eier
120 ml	Milch (oder Mineralwasser)
1 Prise	Salz
4 EL	Öl (zum Backen)
1 Handvoll	Schnittlauch (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für die **Frittaten auf Wiener Weise** das Mehl in eine Schüssel geben und mit Ei, Milch und Salz zu einem zähflüssigen Teig verrühren.
2. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Den Teig mit einer Schöpfkeller portionsweise in das heiße Öl gießen und glatt streichen. Wenn die Ränder fest sind, wenden und so auf beiden Seiten goldgelb backen. Den Vorgang mit dem übrigen Teig wiederholen, bis der komplette Teig zu Frittaten ausgebacken ist.
3. Die Frittaten etwas auskühlen lassen und jeweils zu einem Strudel zusammen zu rollen. Mit einem scharfen Messer quer in dünne Streifen schneiden.
4. Auf Suppenteller verteilen, heiße Rindssuppe darüber gießen und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Tipp

Die Frittaten auf Wiener Weise schmecken als Einlage in allen klaren Suppen.