

## **Fleischsuppe mit gefüllten Bierpfannkuchen**

Zutaten und Zubereitung für die Fleischsuppe:

1 kg Rinderknochen  
1 Zwiebel mit Schale  
1 Bund Suppengrün  
Fett  
Salz  
Pfefferkörner  
1 Lorbeerblatt

Knochen waschen. Die halbierte Zwiebel, Suppengrün und Knochen in etwas Fett anrösten. Suppentopf mit kaltem Wasser aufgießen bis alle Zutaten völlig bedeckt sind. Salz, Pfefferkörner und Lorbeerblatt zugeben und zugedeckt 2 Stunden leise kochen. Die Brühe abseihen.

Zutaten und Zubereitung für die Bierpfannkuchen:

150 g Mehl  
200 ml „Holzkirchner Gold“  
2 Eier, Salz  
4 EL Backfett

Aus den Zutaten einen Teig rühren und 15 Minuten ruhen lassen. Im heißen Fett Pfannkuchen backen und erkalten lassen.

Zutaten und Zubereitung für die Füllung:

400 g Kalbsbrät  
Salz, Pfeffer  
Kräuter

Das Kalbsbrät mit Salz, Pfeffer und den Kräutern abschmecken. Die ausgekühlten Pfannkuchen damit bestreichen, aufrollen und für 30 Minuten bei 100 °C im Ofen ziehen lassen.

Die Brätbierpfannkuchen in kleine Stücke schneiden und mit der Fleischsuppe servieren.

**Regina Lindmeyr, Sindelsdorf**