REZEPT · VORSPEISE · ÖSTERREICH

Frittatensuppe

Frittatensuppe ist eine klare Rindsuppe mit hauchdünnen Palatschinkenstreifen und frischem Schnittlauch. Sie ist eine der beliebtesten Suppen der Wiener Küche und gelingt mit selbst gekochter Rindsuppe am besten.

Rezept-ID: **R-90008** Menge: **4 Portionen**

Von **obkirchergasse.at Redaktion**

Aktualisiert am 21. November 2026



Zutaten

500 g	Rindfleisch zum Kochen (Siedefleisch)
300 g	Rindsknochen
1 Bund	Suppengrün (Karotte, gelbe Rübe, Sellerie, Lauch)
1	Zwiebel, ungeschält halbiert
1,5 l	kaltes Wasser
1 TL	Salz
100 g	glattes Mehl
250 ml	Milch
2	Eier
3 EL	Mineralwasser mit Kohlensäure
1 Prise	Salz (für den Teig)
2 EL	Butterschmalz zum Backen
1 Bund	Schnittlauch

Zubereitung

1. Die Zwiebelhälften ohne Fett in einer Pfanne mit der Schnittfläche nach unten etwa 5 Minuten dunkelbraun anrösten.

2. Das Fleisch waschen, abtupfen und in 1,5 l kaltes Wasser legen. Die kalt abgespülten Knochen, das geputzte Suppengrün und die Zwiebelhälften dazugeben und alles aufkochen.

3. Die Suppe bei kleiner Hitze etwa 2 Stunden leise köcheln lassen und den Schaum immer wieder abschöpfen. Die Suppe durch ein feines Sieb gießen, mit Salz abschmecken und warm halten. Das Fleisch kann man für ein anderes Gericht verwenden.

4. Für den Teig Mehl, Milch, Mineralwasser und Salz glatt verrühren und 15 Minuten rasten lassen. Danach die Eier unterrühren.

5 Etwas Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Eine kleine Schöpfkelle Teig hineingeben, die Pfanne schwenken, bis der Boden bedeckt ist, und die Palatschinke je Seite etwa 1 Minute goldgelb backen. Aus dem Teig ergeben sich 4 bis 5 Stück.

6 Die Palatschinken auskühlen lassen, einzeln oder zu zweit aufrollen und mit einem scharfen Messer in feine Streifen schneiden.

7 Die Frittaten auf vorgewärmte Teller oder Tassen verteilen, mit dem fein geschnittenen Schnittlauch bestreuen und mit der kochend heißen Rindsuppe übergießen.

Tipps

- Frisch gehackte Kräuter wie Petersilie im Palatschinkenteig bringen zusätzlichen Geschmack. Die Suppe muss beim Übergießen wirklich heiß sein.
- Wenn es schnell gehen soll, eine gute Rindsuppe vom Vortag verwenden. Die Palatschinken lassen sich bis zu einem Tag vorher backen.

Die Geschichte: Frittatensuppe

Der Name Frittaten stammt vom italienischen frittata und geht auf fritto zurück, das gebratene oder gebackene Speisen bezeichnet. Frittaten sind nudelig geschnittene Palatschinken, die selbst aus Ungarn kommen, wo die Einlage palacsinta tészta heißt. Wann sie erstmals in der Wiener Rindsuppe auftauchten, ist nicht sicher belegt. In den 1970er-Jahren war die Auswahl an Suppeneinlagen auf wenige Sorten wie Leberknödel, Backerbsen und Nudeln geschrumpft. Später wurden alte Einlagen wie die Frittaten wiederentdeckt. In Vorarlberg heißt die Suppe Flädlesuppe, im schwäbischen Raum Flädle.

© Anton Barz

obkirchergasse.at

Rezepte · Döbling aktuell

Passend zum Rezept

Suppentopf
bei Amazon · Affiliate-Link

Palatschinkenpfanne
bei Amazon · Affiliate-Link

Feinsieb
bei Amazon · Affiliate-Link

Aus unserem Shop

„Heute kocht der Chef. Also ich."
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Das Fleisch redet nicht dazwischen"
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Oma sagt, i bin zu dünn"
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

Aktuelle Gutscheine

GUTSCHEIN · AMAZON PRIME
30 Tage gratis testen
Gratis-Versand, Prime Video und mehr

GUTSCHEIN · AMAZON MUSIC UNLIMITED
30 Tage gratis testen
Über 100 Mio. Songs ohne Werbung

GUTSCHEIN · TCHIBO
Kaffee bis –30 %
Aktion läuft bis 02.12.2026

Alle Gutscheine mit Code und Laufzeit: obkirchergasse.at/gutscheine · Affiliate-Links

Neu auf obkirchergasse.at

Black Week 2026: 9 Technik-Tipps von MediaMarkt für Döbling
Döbling aktuell

„Bruno" im Casino Zögernitz: ein Film, der fast nichts erfindet
Döbling aktuell

T-Shirt der Woche: Cookie Quality Control Department
Döbling aktuell

Döbling entdecken

Betriebe in Döbling
Firmenverzeichnis A–Z

Alle Rezepte
jeden Tag neue

Öffis in Döbling live
Abfahrten und Apotheken

© Anton Barz