

Wurstfarfal

Dauer: Schnell Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Suppen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



© Brigitte Quehenberger

Zutaten

300 G	griffiges Mehl
100 G	Wurst-, Speck- oder Fleischreste
2	Eier
	etwas Milch
	Salz
	Pfeffer

Verfasst von: Maria Kronberger

Zubereitung

1. Wurst oder Geselchtes oä. klein schneiden. Mehl und das Ei dazugeben und mit Milch oder Wasser einen zähen Teig rühren. Den Teig salzen und pfeffern.
2. In einen geräumigen Topf Wasser aufkochen und gut salzen.
3. Auf einem Schneidebrett etwas Teig aufstreichen und mit einem Messer oder Pfannenwender kleine Nockerl ins Salzwasser streichen.
4. Nockerl einmal aufkochen lassen. Danach durch ein Sieb abgießen.
5. Wurstfarfal als Suppeneinlage in einer kräftigen Rindsuppe anrichten. Eventuell Schnittlauch dazugeben.

Eine traditionelle Salzburger Bauernkost.

Wer möchte kann die Wurstfarfal auch mit Sauerkraut genießen.