

Bachlkoch

Dauer: Schnell Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Vegetarisch Saison: Weihnachten Für: 4 Personen



Zutaten

1 L	Milch
80 G	Mehl
1 PRISE	Salz
3 EL	Butter
	Salz

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Die Milch zum Kochen bringen.
2. Anschließend das Mehl langsam mit einem Sieb und einem Schneebesen in die heiße Milch eingestreut, sodass keine Klümpchen entstehen.
3. Wenn das Koch dicklich geworden ist, noch einmal aufkochen und mit einer Prise Salz und einem Esslöffel Butter mischen.
4. Nach Belieben mit Honig verfeinern und / oder mit Mohn bestreuen.

Als "Koch" wird in Salzburg eine breiige Speise bezeichnet.

Gerne wird im Pinzgau auch "Muas" oder Äpfelspalten dazu gegessen.