Wurstfarferl (Farvei)

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Suppen Saison: Ganzjährig



Zutaten

300 G	Wurst oder Speck
500 G	Mehl
1 TL	Salz
3	Eier
300 ML	Wasser
	Schnittlauch
	Rindsuppe

Zubereitung

1. Wurst kleinwürfelig schneiden.
2. In einer Schüssel mit Mehl vermischen.
3. Salzen und würzen.
4. Eier dazugeben und vermischen.
5. Kaltes Wasser dazu mischen und zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
6. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
7. Dann mit einem Löffel in der Hand Nockerl formen
   und ins wallende Wasser geben bis sie hochschwimmen.
8. Ab und zu umrühren, dass sie nicht am Boden kleben bleiben.
9. 20 Minuten kochen lassen.
10. Farfeln aus dem Kochwasser nehmen.
11. In eine klare Rindsuppe geben
    und mit Schnittlauch bestreut servieren.

SEMINAR BÄUERINNEN