



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

1 Stk. Ei  
Milch  
Salz  
100 g Weizenmehl  
1 l Rindsuppe

Mein persönlicher Tipp

Farferl / Faferl in heiße gesalzene Milch eingekocht und dazu gekochte, geschälte Erdäpfel ergibt ein schmackhaftes Abendessen



Margarete Auer  
Seminarbäuerin aus Kumberg

## Farferlsuppe

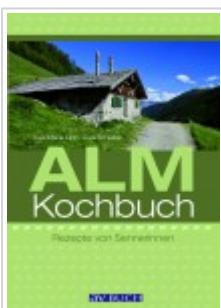


Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

### Zubereitung

- Ei, Mehl, Salz, Milch (oder Wasser) miteinander vermischen und abröseln.
- Es entsteht daraus kein bindiger Teig.
- Diese Farferl in die heiße Suppe einkochen, kurz ziehen lassen und servieren.

Quellen:



Eva Maria Lipp & Eva Schiefer:

Almkochbuch  
AV BUCH



lk  
Bäuerinnen  
Österreich

Eine Initiative des  
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschafts- und  
Ressort für die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete

