

#### 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

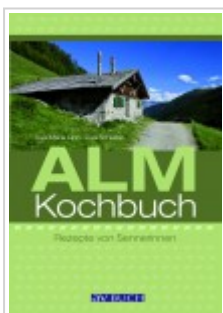


Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

#### Zubereitung

- Ei, Mehl, Salz, Milch (oder Wasser) miteinander vermischen und abbröseln.
- 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*  
avBUCH