



## Benötigte Zutaten

50 g	Knödelbrot
70 ml	<b>Premium Alpenmilch</b>
2	Zwiebeln gehackt
3	Eier
70 g	Selchfleisch (klein gehackt)
70 g	Teilsames (klein gehackt)
70 g	Selchfleisch (klein gehackt)
1 Bund	Petersilie
	Salz, Pfeffer
	Mehl (zum Stauben)

## Gebackene Farfeln

In heißer Suppe oder mit Sauerkraut

### Anleitung

Die Milch über das Knödelbrot gießen. Danach die gehackten Zwiebeln goldbraun anrösten und mit den Eiern und klein gehacktem Fleisch zur Masse geben. Alles gut miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Petersilie verfeinern. Aus der Masse mit 2 Löffel Nockerl formen und in stark erhitztem Butterschmalz (Schaumprobe) schwimmend herausbacken.

Mit Sauerkraut oder in der Suppe servieren.



Ein Rezept vom  
**ORF Fernsehgarten**