



Benötigte Zutaten

| | |
|--------|------------------------------|
| 50 g | Knödelbrot |
| 70 ml | Premium Alpenmilch |
| 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.

ORF S



FERNSEHGARTEN

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten