



Dauer: Schnell

.....

Kategorie: Salzburger Gerichte

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für:

.....

Verfasst von: Katharina Huttegger

.....

Zutaten

.....

200 G Weizenmehl

.....

1 PRISE Salz

.....

ein wenig kaltes Wasser

.....

Zubereitung

1. Mehl und Salz vermischen, kaltes Wasser darüber spritzen.
2. Mit den Fingern vermehlen bis kleine Teigklumpen entstehen.
3. Diese in gesalzenem Wasser kurz kochen.

Sollte das Farfei etwas besser werden, hat man klein geschnittenen Zwiebel in Butter angeröstet und darüber geschüttet (Schmelzfarfei)!

Oder in Rind- oder Schafsuppe gekocht!

Für Kinder, Alte oder Kranke Leute wurden die Teigklumpen in leicht gezuckerter Milch gekocht, denn das war eine sehr leichte Kost (Milchfarfei)!