

© Huttegger, Steinmannbauer

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)!