



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen Suppen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Erika Neureiter

.....

Zutaten

.....

300 G Wurst oder Speck

.....

500 G Mehl

.....

1 TL Salz

.....

3 Eier

.....

300 ML Wasser

.....

Schnittlauch

.....

Rindsuppe

.....

Zubereitung

1. Wurst kleinwürfelig schneiden.
2. In einer Schüssel mit Mehl vermischen.
3. Salzen und würzen.
4. Eier dazugeben und vermischen.
5. Kaltes Wasser dazumischen und zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
6. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
7. Dann mit einem Löffel in der Hand Nockerl formen und ins wallende Wasser geben bis sie hochschwimmen.
8. Ab und zu umrühren, dass sie nicht am Boden kleben bleiben.
9. 20 Minuten kochen lassen.
10. Farfeln aus dem Kochwasser nehmen.
11. In eine klare Rindsuppe geben und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Jetzt regional nachkochen!

Neben den Zutaten findest du mit einem Klick auf „**Aus der Region**“ passende Anbieter – direkt von Produzenten aus dem SalzburgerLand.

Hier geht's zum [Rezept für die Rindssuppe](#) – einfach selbst gemacht, ideal zum Einfrieren und perfekt mit verschiedenen Einlagen kombinierbar. So hast du jederzeit eine gesunde Basis für Suppen & Eintöpfe aus regionalen Zutaten griffbereit.