


**Dauer:** Schnell

**Kategorie:** Hauptspeisen Salzburger Gerichte Suppen

**Saison:** Ganzjährig

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Maria Kronberger

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 300 G | griffiges Mehl |
| 100 G | Wurst-, Speck- oder Fleischreste |
| 2 | Eier |
| | etwas Milch |
| | Salz |
| | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Wurst oder Geselchtes oä. klein schneiden. Mehl und das Ei dazugeben und mit Milch oder Wasser einen zähen Teig rühren. Den Teig salzen und pfeffern.
2. In einen geräumigen Topf Wasser aufkochen und gut salzen.
3. Auf einem Schneidebrett etwas Teig aufstreichen und mit einem Messer oder Pfannenwender kleine Nockerl ins Salzwasser streichen.
4. Nockerl einmal aufkochen lassen. Danach durch ein Sieb abgießen.
5. Wurstfarfal als Suppeneinlage in einer kräftigen Rindssuppe anrichten. Eventuell Schnittlauch und klein geschnittene Wurst dazugeben.

Eine traditionelle Salzburger Bauernkost.

Wer möchte kann die Wurstfarfal auch mit Sauerkraut genießen.