

Farferl Suppe (geröstet)

Rezept/Inspiration/Foto: Markus Leingruber, ©Spezialithek

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Portionen: 6 Portionen

Zutaten:	Einheit
Zwiebel, fein gewürfelt	1 Stück
Mehl	250g
Ei (M)	2 Stück
Wasser	1 Esslöffel
Öl oder Schmalz zum anbraten	80ml
Gemüsesuppe oder Wasser und Suppenwürze	1,5 Liter
Salz & Pfeffer, Schnittlauch zur Garnitur	
Suppengemüse (Karotte, Sellerie, gelbe Rüben, Peterwurze)	5 Esslöffel



Foto und Text: Markus Leingruber · www.spezialithek.at

- 1) Die Eier mit 1 Esslöffel Wasser und etwas Salz verquirlen. Zwiebel fein hacken. Gemüse Waschen, schälen und in kleine Würfel/scheiben schneiden.
- 2) Das Mehl in eine Schüssel geben und die Eiermasse mit einer Gabel in das Mehl einrühren. Es sollen sich kleine Klümpchen bilden.
- 3) Einen größeren Topf mit Fett/Öl oder Schmal erhitzen. Die Zwiebel darin andünsten. Den klumpigen Mehlteig nach und nach zugeben. Das ganze bei mittlerer Hitze anschwitzen, mit dem Kochlöffel zerteilen und unter ständigem Rühren leicht anrösten.
- 4) Nun mit circa 1,5 l Gemüsesuppe oder Wasser und Suppenwürze aufgießen. Suppengemüse begeben und gut durchkochen.
- 5) Mit Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten. Mit Schnittlauch garnieren.

Gutes Gelingen wünscht Markus LEINGRUBER

Genussmomente- GANZ NACH DEINEM GESCHMACK! www.spezialithek.at