



So redma do (SRMD) lässt dich in das Fluchen, Sprechen und Leben der österreichischen Bevölkerung reinhören. Zu dir sprechen Michael und Walter aus dem grünen Herzen Österreichs – der Steiermark. www.srmd.at

Rezepte für typische österreichische Spezialitäten:

Hafaloab

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten für etwa 4 Personen

- 250 Gramm Türkenmehl (weisses Maismehl) oder Maisgriess
- 250 Gramm Weizenmehl
- Salz, Muskat
- Fleischbrühe
- 2 Ei
- Speck

Zubereitung:

Griess und Mehl salzen und in einer Schüssel unter zugießen von kochender Fleischbrühe zu einem Nudelteig verarbeiten.

Eier hinzufügen und einkneten. Aus dem Teig kleine Laibe formen.

Suppe zum Kochen bringen die Laibe hineingeben und ca 1 Stunde leicht kochen lassen.

Am besten gibt man der Suppe Rollgerste und 1 Stück Speck zum Kochen bei. Der Speck kann auch als Füllung dienen.

Den Hafaloab in Scheiben schneiden und als Beilage zum Schweinsbraten servieren.