

# Omas Rezeptesammlung

## Großmutter's Liechtensteiner Rezepte - Hafalääb

Gattung: Beilagen, Lichtenstein, Mehlspeise, Suppe

---

250 g	Maismehl oder Polenta,	1/2 Liter Milch,
70 g	Weißmehl,	1/8 Liter Wasser,
1 Spritzer	Salz,	2 Essl. Butter,
1/2 Pack.	Backpulver,	2 bis 3 Eier

---

Maismehl, Mehl, Salz und Backpulver in eine Schüssel sieben. Milch, Wasser und Butter aufkochen.

Die Mehlmischung nach und nach einrühren bis sich der Brei vom Topfrand löst.

Abkühlen lassen. Die Eier darunter mischen.

Aus diesem Teig walzenförmige, 5 cm dicke Laibchen formen und diese in der Bohnensuppe 1 Stunde ziehen lassen. Mit dem aufgeschnitten Rauchfleisch servieren.

Variante I: Man kann "Hafalääb" auch als Beilage zu Fleischgerichten reichen.

Variante II: "Hafalääb" in Scheiben schneiden, mit heißer Butter und gerösteten Zwiebeln abschmälzen und zusammen mit Rüben- oder Sauerkraut servieren.