

## **Terms and Conditions**

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

zusammengefaltet, mit nassen Händen zu einem Knödel geformt, hernach obenan mit Spagat gebunden und eine Stunde in Salzwasser gekocht.

#### 4. Wiener Griesknödel.

Vier altgebackene Semmeln werden würfelig geschnitten, in sechs Deka Laureol geröstet, dann auf eine Schüssel gegeben und mit zwei ganzen Eiern und einem Viertel Liter Wasser (etwas gesalzen) verrührt. Haben die Semmeln so ziemlich angezogen, dann kommt ein Viertel Liter Gries, etwas grüne, gehackte Petersilie und zwei Löffel Mehl hinzu; alles wird gut vermischt, daraus dann die Knödel geformt und diese in Salzwasser gekocht.

#### 5. Griesknödel bürgerlicher Art.

Acht Deka Butter werden mit zwei ganzen Eiern abgetrieben, dann 15 Deka Gries, etwas Salz und 4—6 Eßlöffel voll warmes Wasser eingerührt. Diese Masse bleibt nun eine halbe Stunde stehen, darnach formt man die Knödel und siedet sie 25 Minuten in Salzwasser.

#### 6. Verbesserte Griesknödel.

Ein Viertel Liter Semmelbrösel wird in acht Deka Butter geröstet, nachher mit einem Achtel Liter Milch begossen. Nun röstet man in vier Deka Butter etwas fein gehackte Zwiebel und übergießt damit einen halben Liter Gries, welcher etwas gesalzen und mit grüner, gehackter Petersilie vermischt wird.

Über diesen Gries gießt man dann einen Viertel Liter kochendes Wasser, rührt noch zwei bis drei ganze Eier ein und mischt die ganze obige Knödelmasse zusammen, welche dann 10 Minuten stehen bleibt. Nach dieser Zeit formt man Knödel und kocht sie in Salzwasser.

#### 7. Wiener Stadt-Griesknödel mit Bröselüberguss.

4—5 Erdäpfel werden geschält, ausgewaschen, gar gekocht, abgesehen und heiß passiert. Inzwischen werden sechs Deka Butter mit drei Eidottern abgetrieben, zu den Erdäpfeln gegeben, etwas gesalzen und mit einem Viertel Liter Gries und zwei Löffel Mehl gut verrührt. Aus dieser Masse formt man hernach die Knödel und kocht sie in Salzwasser.

Während die Knödel kochen, rührt man in Laureol entsprechend viele Semmelbrösel, richtet dann die Knödel auf einer Schüssel an und übergießt sie lagenweise damit.