

## **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

Während der Dunstzeit hat man mit einer Gabel öfters aufzustecken, damit der Schmarren schön bröckelig wird. Ist er gut durchdünstet, werden einige Löffel siedende Milch, etwas Zucker und Rosinen eingerührt und selber dann noch einige Minuten zum Dünsten gebracht.

### 16. Griesshöberl.

In einem Viertelliter Milch wird ein Viertelliter feiner Gries eingerührt und eine Viertelstunde lang stehen gelassen. Inzwischen treibt man sechs Defa Butter flaumig ab, indem man nach und nach drei Dotter zugibt. Ist man mit dem Abtrieb fertig, kommt der Gries hinzu, auch etwas salzen. Der feste Schnee von drei Eierklar wird leicht eingerührt, das Ganze dann in eine mit Laureol ausgeschmierte Pfanne gebracht und langsam gebacken.

Das gebackene Schöberl wird sodann herausgestürzt, auskühlen gelassen und in gleichmäßige Stücken geschnitten.

### 17. Reis-Knödel.

8 Defa Reis werden in einem Viertelliter Milch weich gekocht und dann auskühlen gelassen. Unterdessen treibt man sechs Defa Butter recht flaumig ab; treibt nach und nach ein ganzes Ei, einen Dotter, etwas Salz und eine halbe, in Milch aufgeweichte, gut ausgedrückte altbackene Semmel ein. Hierauf wird alles gut durchgemischt, aus dieser Masse dann kleine Knödel geformt, diese in Mehl, Eier und Semmelbrösel einpaniert und in Laureol gebacken. Nach dem Ausbacken werden sie in Suppe, Milch oder als beliebige Beigabe gegeben.

### 18. Reis-Knödel mit Champignons.

8 Defa Reis werden in einem Viertelliter Milch weich gekocht und hernach ausgekühlt. Während dessen treibt man fünf Defa Butter flaumig ab, treibt nach und nach ein ganzes Ei und zwei Dotter und etwas Salz ein und gibt schließlich auch den Reis zum Abtrieb. Nun werden 4 Defa Semmelbrösel mit zwei Löffel voll Milch befeuchtet, mit drei Stück fein zusammengehackten Champignons, oder jungen Steinpilzlingen, einem Esslöffel voll Mehl und obiger Reismasse gut verrührt. Das Ganze läßt man sodann noch zehn Minuten ruhen, formt hernach kleine Knödel daraus und kocht selbe in Suppe oder Salzwasser 10—15 Minuten.

Selbe können allenfalls auch einpaniert und gebacken werden, wie die vorhergehenden Reis-Knödel.