

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

19. Reis-Knödel mit grünen Erbsen. (Krankenknödel.)

Verfahren wie oben unter Nr. 16.

Statt der Champignons oder Schwämme, werden zuletzt eine Hand voll grüne, gekochte und ohne Sud passierte Erbsen, sammt zwei Defa Semmelbrösel, zwei Löffel Mehl und etwas grüner, gehackter Petersilie eingerührt.

Man läßt auch diese Masse dann 10—15 Minuten stehen, formt hernach kleine Knödel daraus und kocht sie 10—15 Minuten in Suppe oder Salzwasser.

20. Reis-Schmarrn.

14 Defa feiner Karolinenreis werden in drei Viertelliter Vollmilch weich gekocht; nachher läßt man selben auskühlen, verrührt ihn dann mit etwas Zucker, Rosinen, drei Eidottern und 2—3 in Spalten geschnittenen Äpfeln.

Nun macht man von den drei Eiklaren einen festen Schnee, rührt ihn leicht in obige Masse ein und gibt den Schmarrn dann in eine Pfanne, in welcher vorher 6 Defa Laureol heiß gemacht worden. Der Schmarrn wird sodann in der Röhre schön gelb gebacken und vor dem Umrichten mit dem Backlöffel ganz klein zertheilt und mit Zucker überstreut.

21. Reisgarnitur.

Schöner, großkörniger Karolinenreis (je nach Bedarf) wird ausgesucht und gewaschen. Sodann wird in Laureol etwas fein gehackter Zwiebel schön gelb geröstet, daraufhin der Reis, einige Eßlöffel voll Wasser und ein wenig Salz hinzugegeben, das Ganze muß nun fünf Minuten dünsten. Nach dieser Dünstzeit kommen zum Reis noch 3—4 junge, feinblättrig geschnittene Steinpilze, 1—2 Handvoll grüne Erbsen und etwas gehackte grüne Petersilie; er wird mit diesen Zuthaten dann vollständig weich gedünstet.

Während dieser Zeit dünstet man einzeln: eine Handvoll grüne Fijolen, einige gelbe Rüben und etwas Kohlröschen, erstere werden nudelartig geschnitten. Jede Sorte wird auch etwas gesalzen. Ist auf diese Art alles weichgedünstet, wird der Reis zuerst auf eine Schüssel gegeben und dann mit den Fijolen, Rüben und Kohlröschen garniert.

22. Gedünsteter Karolinenreis.

Bester, großkörniger Karolinenreis, nach Bedarf, wird ausgesucht, gewaschen, dann mit einem halben feingehackten Zwiebel, etwas Salz