

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

Leberknödln ohne Ei.*

- 10 Deka Rindsleber,
- 2 erweichte alte Semmeln,
- 1 geriebene alte Semmel,
- 3 Deka Fett,
- 2 bis 3 Eßlöffeln Reisgrieß,
je eine Prise Salz, gestoßenen Pfeffer.

Man schabt die Leber möglichst fein, vermischt sie mit den in Wasser (oder Milch) erweichten Semmeln, den Semmelbröseln, dem Fett, Salz und Pfeffer, fügt den Reisgrieß zum Festmachen des Teiges hinzu und läßt dies eine halbe Stunde stehen. Nun formt man vorerst ein Knödelchen, gibt es versuchsweise in die siedende Suppe, um zu sehen, ob es nicht aufgeht. Sollte dies der Fall sein, mengt man noch etwas Bröseln dazu, dann formt man die Knödln fertig und läßt sie in der siedenden Suppe kochen.

Milzschnitten.

- 15 Deka Milz,
- 1 Ei,
- 3 Deka Fett,
- je eine Prise Salz, gestoßenen Pfeffer,
- 1 Eßlöffel Semmelbröseln,
- Semmelschnitten (Resteverwendung),
Fett zum Backen (Fettreste-Berwendung).

Man streift die Milz aus, vermenigt sie mit dem ganzen Ei, dem Fett, Salz, Pfeffer und Semmelbröseln, verrührt dies glatt und streicht es auf gleichmäßig geschnittene Semmelscheibchen, die man, mit der bestrichenen Seite nach unten, backen läßt Separat zur Suppe geben.

Nudeln, Fleckerln, Reibgerstel.*

- 4 Eßlöffel Gersten- oder Weizenbrotmehl,
- 1 Ei,
- eine Prise Salz,
- 1 Messerspitze Backpulver.

Man gibt das erwärmte Mehl auf das Nudelbrett, macht in der Mitte eine Grube und schlägt das Ei hinein. Nachdem man noch das Salz und das Backpulver beigefügt hat, knetet man dies zu einem sehr festen Teig, den man in zwei Laibchen formt, die man zugedeckt etwas rasten läßt. Dann waltet man sie zu dünnen Blättern aus, läßt diese trocknen, schneidet sie zu dreifingerbreiten Streifen, legt diese aufeinander und schneidet sie zu feinen Nudeln oder Fleckerln.

Der Teig muß so hart als möglich sein, um nicht in der Suppe zu zerfließen, dies ist besonders zu beachten. Zur Bereitung von Reibgersteln wird der Teig auf dem Reibeisen gerieben. Es ist empfehlenswert, die Gersteln in 1 Deka Fett in der Röhre braun rösten zu lassen, wodurch sie schmackhafter werden.

Reisgrissknödel ohne Ei.*

- 2 alte Semmeln,
- $\frac{1}{2}$ Zwiebel,
- 3 Deka Fett,
- $\frac{1}{4}$ Liter Reisgrieß.