

## **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) 664071-0

Fax: +43(732) 664071-344

Man schneidet die Semmeln würfelig, läßt die feingeschnittene Zwiebel in heißem Fett anlaufen, gießt dies heiß über die Semmelwürfel, rührt dann den Reiszgriß hinein und gießt einen halben großen Schöpflöffel kochendes Wasser darüber. Diese Masse läßt man zirka eine Stunde stehen, damit der Reiszgriß fest ansaugen kann und nicht trocken und bröselig schmeckt. Dann kocht man davon Knödeln in die siedende Suppe ein. Man muß darauf achten, daß die Knödeln nicht zu fest, aber auch nicht weich sind. Ist die Masse fest, fügt man noch etwas Wasser hinzu, ist sie weich, dann kann man sie mit etwas Mehl fester machen. Sehr gut sind diese Knödel, wenn man statt Fett Schinenspeck oder Bratenfett zum Rösten verwendet. Auch kann man statt Wasser heiße Suppe oder heiße Milch verwenden.

### Reiszgrißnockerln.

- 5 Deka Fett,
- 1 Ei,
- 1 Eßlöffel Milch, Salz,
- 7 Deka Reiszgriß.

Man treibt das Fett mit dem ganzen Ei gut ab, mengt einen Eßlöffel Milch, eine Prise Salz und zum Schluß den Reiszgriß nach und nach bei und verrührt dies zu einem glatten Teige, den man eine halbe Stunde stehen läßt, bevor man die Nockerln aussticht. Sollte der Teig inzwischen zu fest werden, so kann man ein wenig Milch nachgießen. Nach Geschmack kann man diesen Nockerln auch etwas gestoßenen Pfeffer beimengen.

	<h2>Gemüsespeisen.</h2>	
--	-------------------------	--

### Erbsenauflauf.

- 20 Deka getrocknete Erbsen,
- 1 kleine Karfiolrose,
- 2 bis 3 gelbe Rüben,
- 2 Eier,
- 5 Deka Fett,
- 3 Deka Parmesan, Salz,
- etwas Semmelbröseln.

Man läßt die Erbsen über Nacht im Wasser liegen, kocht sie am nächsten Tage weich und treibt sie zweimal durch eine Hackmaschine. Der Karfiol und die gelben Rüben werden, jedes Gemüse für sich, ebenfalls gekocht und durch ein Sieb getrieben. Nun treibt man das Fett und die Dotter gut ab, mengt die Erbsen, den Karfiol und die Rüben dazu, salzt die Masse, mengt den Parmesankäse und den Schnee der Eiweiß dazu und, wenn zum Festmachen notwendig, noch etwas Bröseln. Dann füllt man die Masse in eine mit Butter bestrichene Auflauffschüssel ein, gibt oben etwas Fett und läßt sie in der Röhre backen. Dieser Auflauf wird mit Butter- oder Paradeissoß gereicht.