

## 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

dünsten. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten mengt man den Rahm, der mit einem Eßlöffel Mehl abgesprudelt wurde, dazu. Dazu kann man Erdäpfelpüree reichen.

Die Kohlblätter können auch mit Erdäpfeln gefüllt werden. Man läßt die Erdäpfel kochen, schält sie und zerdrückt sie dann und vermischt sie mit Salz und einem eignorzen Stück Butter, das man mit einem oder zwei Eiern abgetrieben hat. Von dieser Masse bestreicht man jedes Kohlblatt halbfingerdick, legt dann die Würsteln dicht nebeneinander in eine mit Fett bestrichene Kasseroße, gießt sauren Rahm darüber und läßt sie solange dünsten bis sie recht saftig geworden sind. Zu diesen Kohlwürsteln reicht man Reis oder Graupen.

### Kriegsknödel.

- 7 Deka Fett (oder Butter),  
1 Ei,  
Zwiebel, Petersilie, 1 Schwammerl,  
 $2\frac{1}{2}$  Deka Semmelbröseln,  
25 Deka Selchfleisch,  
12 Deka Reisgrieß,  
Zirka  $\frac{1}{8}$  Liter Milch,  
Salz, etwas Fett zum Dünsten der Kräuter.

Man verrührt das Fett recht schaumig, mengt das Ei, eine Prise Salz, etwas in Fett gedünstete, feingeschnittene Zwiebel, Petersilie und Schwammerl dazu, ferner die Semmelbrösel, das feingewiegte Selchfleisch und zuletzt den in Milch ziemlich lang erweichten Reisgrieß. Aus der Masse werden Knödeln geformt, die man in siedendes Salzwasser einlegt und kochen läßt. Zu diesen Knödeln reicht man Kraut oder ein anderes Gemüse. Statt Selchfleisch kann man auch gebratene Fleischreste verwenden und eine Zwiebel- oder Sardellensoße dazu reichen.

### Leber auf süddeutsche Art.\*

- $\frac{3}{4}$  Kilo Kind- oder Schweinsleber,  
10 Deka Fett,  
1 Zwiebel, Petersilie,  
Salz, Pfeffer,  
1 Eßlöffel Gerstenmehl,  
3 bis 4 Eßlöffel Essig,  
1 Suppenwürfel.

Die etwas gewässerte und abgeläutete Leber wird in kleine Schnitten geteilt. Nun läßt man in heißem Fett die feingeschnittene Zwiebel und Petersilie anlaufen, gibt die Leberstücke hinein, läßt sie gut andünsten, staubt das Mehl darüber, gibt etwas Suppe und Essig dazu, läßt die Leber rasch fertig dünsten und gibt knapp vor dem Aufrägen etwas Salz und Pfeffer dazu. Schnell zu Tisch bringen.

### Makkaroni mit Sardellen.\*

- 40 Deka Makkaroni,  
5 Stück Sardellen,  
10 Deka Butter, Petersilie,  
Salz, weißer Pfeffer.