

## **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

ein wenig klein geschnittene Petersil und ein wenig Limone, treibe 14 Defgr. Butter flaumig ab, rühre das Geschnittene hinein, 4 ganze Eier, ein paar Löffel voll Rahm, ein wenig Pfeffer und Salz, ein wenig Semmelbröseln, mache kleine Knödel daraus und siede sie in Suppe.

### Gebackene Griechknödel.

Treibe 4 Defgr. Butter flaumig ab, schlage 2 Eier, eines nach dem anderen hinein, gib 5 Eßlöffel voll schönen Grieß dazu, Salz und 2 Löffel voll Rahm, rühre alles untereinander, mache kleine Knödel, backe sie heiß aus dem Schmalz, gib sie in eine Suppe, laß sie ein paarmal aufsieden und dann zur Tafel.

### Hirtnödel.

Einem Kälberhirn ziehe die Haut weg, schneide es mit grünem Petersilkräutel klein zusammen, rühre es mit 2 Eiern, Salz und Pfeffer gut ab, röste es mit einem Stück Butter, stoße es in einem Mörser mit einer geweichten Semmel klein zusammen, treibe ein wenig Krebsbutter ab, rühre das Hirn hinein, schlage 1 Ei darein, ein wenig Semmelbrösel, mache kleine Knödel und siede sie in einer Suppe.

### Kernfettknödel.

Rindle Semmel ab, weiche sie in der Milch, drücke sie aus und schneide sie mit ein wenig Petersilkräutel klein zusammen; dann nimm Kernfett, schneide es gewürfelt, laß es ein wenig zergehen, gib es in einen Weidling, treibe es flaumig ab, schlage 3 Eier, eines nach dem anderen hinein, dann die geschnittene Semmel, rühre alles gut untereinander, Salz und ein wenig Mehl, mache kleine Knödel und siede sie in Suppe.

### Knödel im Dunst in die Suppe.

Von 56 Defgr. Fisch löse die Gräten und stoße sie fein im Mörser, weiche Semmel in der Milch, stoße sie darunter und mache von  $\frac{1}{4}$  Liter Milch ein Rindstoch, laß es auskühlen, treibe 14 Defgr. Butter flaumig ab, rühre den Fisch und das Koch darunter, schlage 4 Eidotter daran, salze es, gib ein wenig Gewürz dazu, klopfe von 4 Eiern die Klar zu Schnee, rühre ihn darunter, schmiere ein Kasseroll mit Butter, schlage die Knödel darein, gib einen Deckel darauf, setze das Kasseroll in ein siedendes Wasser, laß es eine Viertel-