

## **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

stunde gut sieden, gib Suppe in eine Schüssel, die Knödel darein und schnell zur Tafel.

### **Abgetriebene Leberknödel.**

Einer halben Kalbsleber schabe die Haut ab, gib Zwiebel, Petersilkräutel, ein wenig Tymian, Basilikum und ausgedrückte Semmel dazu, schneide alles klein zusammen, treibe Mark in einem Weidling schön pflaumig ab, rühre das Geschchnittene hinein, schlage 2 Eier daran, gib 3 Löffel voll Rahm und Semmelbrösel dazu, daß sie die rechte Feste bekommen, auch ein wenig Pfeffer und Salz, schlage kleine Knödel in eine Schüh- oder gestoßene Suppe und laß sie ein wenig sieden.

### **Semmelbröselknödel.**

Treibe ein Stück Butter pflaumig ab, schlage 2 oder 3 Eier hinein, feuchte ein paar Handvoll Semmelbrösel mit ein wenig Milch oder Rindsuppe an, gib sie in die Butter mit ein wenig fleingeschnittenem Petersilkräutel, Salz, schlage die Knödel in eine Suppe und lasse sie ein paar Minuten stehen.

### **Fleischknödel.**

56 Defgr. gehacktes Fleisch rühre mit einem  $\frac{1}{4}$  Liter Milch und 1 bis 2 Eiern an, 2 bis 3 Hände voll Semmelmehl, ein halbes Hühnerlei groß, zergangenen Butter darauf, ein wenig Muskatnuß und rühre den Teig recht durcheinander; lege die Knödel in siedendes Wasser oder in eine Fleischsuppe und lasse sie auskochen. Man kann aber auch statt des Semmelmehl's in Milch geweichtes Brot nehmen, so werden die Knödel noch besser.

### **Speckknödel.**

Weiche Brot in Milch oder Wasser ein. Dann backe 14 Defgr. Speck mit etlichen Schalottenzwiebeln und einer halben Handvoll Petersilkraut recht fein, drücke das eingeweichte weiße Brot fest aus, röste es ein wenig mit einem Stück Butter wie ein halbes Hühnerlei, rühre zuerst den mit dem Grünen gehackten Speck, nebst Salz, so viel nötig ist, dann noch 2 oder 4 Eier an das leicht geröstete Brot und lege die davon gemachten Knödel in ein gesalzes Wasser oder in eine Fleischsuppe.