

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

Presse gedrückt werden. Auf 2—3 Teller Kartoffelmasse rechnet man 75—80 Gramm zerlassene Butter, 200 Gramm feines Mehl, 75 bis 80 Gramm geriebenen Käse, 2 bis 3 Eier und etwas Salz. Alles wird gut vermischt, in ein sorgfältig gebrühtes Puddingtuch, das fett mit Butter ausgestrichen ist, gegeben, so daß es einen großen runden Kloß bildet, und in schwach gesalzenem Wasser eine Stunde gekocht. Dann nimmt man den Kloß heraus auf eine erwärmte Schüssel, schneidet ihn in Scheiben, überfüllt diese mit zerlassener Butter und bestreut sie mit geriebenen Parmesankäse.

194. **Kartoffelnudeln mit Käse.** Man kann übriggebliebene gekochte Kartoffeln zu diesem Gericht verwenden oder nach Belieben 1 Kilogramm frische geschälte Kartoffeln dazu kochen. Ebenso lassen sich unansehnliche Käsereste von Schweizer oder Parmesankäse dazu aufbrauchen. Die zerdrückten oder geriebenen, durch ein Sieb gestrichenen Kartoffeln werden mit Salz, einem Ei, mehreren Löffeln geriebenem Parmesankäse und etwas Mehl vermischt, so daß ein ebener haltbarer Teig entsteht, den man, wenn er nicht gleich hält, mit etwas geriebener Semmel oder auch noch mit einem Ei nachhelfen muß. Man formt auf einem mit Mehl bestäubten Brett fingerstarke Rollen davon, schneidet sie in Stücke und rollt diese zu zugespitzten Nudeln. Diese Nudeln legt man vorsichtig in siedendes Salzwasser, läßt sie gar kochen (10—12 Minuten, bis sie obenauf schwimmen), legt sie mit dem Schaumlöffel auf eine erwärmte Schüssel, bestreut sie mit geriebener Semmel oder mit geriebenem Käse und füllt heiße, flüssige oder gebräunte Butter darüber.

195. **Schinkenkrapsjerl.** 20 Dekka Mehl, 12 Dekka passierte Kartoffeln und drei Dotter rührt man zu glattem Teig, gibt 2 bis 3 Löffel voll Obers, etwas Salz und einen Teelöffel voll Backpulver dazu, schüttet ihn auf das bemehlte Brett, wälkt ihn vorsichtig aus, radelt kleine Vierecke ab und füllt diese wie Schlickkräpfschen mit Fleischhaschee oder gedünsteten, mit Ei gebundenen