

## **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

6 Tomaten, in deren Ermangelung auch Tomatenmark, gießt mit einem  $\frac{1}{10}$  l Rotwein auf, wenn nötig, noch etwas Suppe und läßt das Fleisch dünsten.

Mit dem Fleisch werden in Salzwasser weichgekochte Makkaroni angerichtet.

### Schwemmnockerl

Man läßt in einer Kasserolle 50 g Butter zergehen, rührt 100 g Mehl ein, gießt mit 0,3 l kaltem Wasser/auf und rührt einen glatten Teig. Wenn er überkühlt ist, gibt man 2 Eier darunter und schlägt in die siedende Suppe Nockerl ein.

### Schlidkrapsen

Aus 200 g Mehl, 1 Ei, Salz und etwas Wasser wird ein sehr fester Nudelteig gemacht, den man etwas rasten läßt und dann auswalkt. Dann werden in ungefähr  $2\frac{1}{2}$ -Finger-Breite nußgroße Häufchen einer Fülle gesetzt und rundherum mit Eiklar bestrichen, dann wird der Teig übergeschlagen und mit einem Krapsenausstecher der gefüllte Teig ausgestochen. Die Krapsperl werden dann in Salzwasser oder in der siedenden Suppe gekocht.

Als Fülle kann man Braten- und Fleischreste oder in Butter gedünstete Gemüse verwenden.

### Fleischreis

100 g Reis werden in 20 g Fett weichgedämpft und mit in 20 g Butter angerösteter Zwiebel und grüner Petersilie sowie 150 g Fleischresten vermengt. Dieses Gemenge wird in kleine Formen gedrückt und zur Suppe gereicht.

### Braune Suppe mit gebackenen Zwiebelringeln

Kleine Zwiebeln werden rein geschält, in messerrückendicke Ringe geschnitten, mit Mehl bestäubt und in Schweineschmalz goldgelb gebacken. Dann werden sie zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt, in den Suppentopf gegeben und mit brauner Rindsuppe übergossen. Als weitere Einlage kann man gebähte Semmelschnitten geben.

### Käsecroutons

Man macht einen Mürbteig aus 60 g Butter, 80 g Mehl, 1 Dotter, Salz und 1 Löffel Parmesan, formt Knödel, drückt sie glatt, gibt sie auf ein befettetes, bemehltes Blech, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Salz und Kümmel und bäckt sie. (Auch Teegebäck.)