

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

Fülle: 120 g Butter flaumig rühren, 2 Eier, 2 Dotter, 340 g Mark von gebratenen Kartoffeln, grüne Petersilie, Salz, $\frac{1}{4}$ l sauren Rahm, 60 g Grieß und den festen Schnee dazurühren. Den Strudel rollen, in Stücke schneiden und 1 Viertelstunde in Salzwasser kochen. Der Strudel kann auch gebacken werden und mit Butter und Brösel als Mehlspeise gelten.

Risotto

Ein in Butter gedünsteter Reis wird mit Parmesankäse vermischt, in eine Gugelhupfform gepreßt, gestürzt, mit Parmesankäse bestreut und brauner Butter betropft.

Gedünsteter Reis

100 g Butter werden heiß gemacht und 400 g Reis leicht angeröstet. Dann gießt man doppelt so viel Wasser auf als Reis vorhanden und dünstet ihn mit Salz, 1 Zwiebel und 1 Nelke.

Risibisi

300 g Reis in 80 g Butter weich dünsten. $\frac{1}{4}$ l Erbsen werden in Salzwasser weichgekocht, in den Reis gemengt, eine Form mit Wasser ausgeschwenkt oder heißer Butter bestrichen, der Reis hineingefüllt, gestürzt und mit brauner Butter begossen und Parmesan bestreut. (Gut gedünstete Champignons.)

Erbsenpüree

$\frac{3}{4}$ kg Erbsen werden am Vortage eingeweicht, am nächsten Tage gut gekocht, passiert, gesalzen, mit etwas heißer Milch verrührt und vor dem Servieren mit in Butter gerösteten Zwiebelringen bestreut.

Wiener Knödel

6 Semmeln werden würfelig geschnitten und in 50 g heißem Fett angeröstet. Zu den angerösteten Semmeln gibt man fein geschnittene Zwiebel und fein gehackte grüne Petersilie und läßt sie auskühlen. $\frac{1}{8}$ l Wasser, $\frac{1}{8}$ l Milch, Ei und Salz werden abgesprudelt und über die Semmeln gegossen. Nach Bedarf (zirka 100 g) gibt man Mehl dazu, formt Knödel und läßt sie in Salzwasser 1 Viertelstunde langsam kochen.

Böhmische Knödel

$\frac{1}{4}$ l Wasser, 2 Eier und Salz werden mit einer Schneerute tüchtig geschlagen, dann mischt man soviel Mehl hinein, daß ein dünnflüssiger Tropfteig daraus wird. Man gibt 6 würfelig geschnittene Semmeln hinein, verrührt dies gut und läßt es zugedeckt stehen. Man formt in der Mehl-