

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

schüssel 2 große Knödel, die man in kochendem Wasser 1 halbe Stunde kochen läßt. Nach 1 Viertelstunde wendet man sie. Die Knödel werden in fingerdicke Platten geschnitten und serviert.

Serviettenknödel

8 Semmeln werden würfelig geschnitten und mit 100 g zerlassener Butter begossen. $\frac{3}{16}$ l Milch, Salz und 4 Eier werden abgesprudelt, über die Semmeln gegossen und ziehen gelassen. Eine Serviette wird befettet, die Masse hineingebunden und in Salzwasser 3 Viertelstunden gekocht.

Knödel mit Eier

Übriggebliebene Semmelknödel werden blättrig geschnitten, in Butter angeröstet und mit versprudelten Eiern übergossen.

Grießknödel

60 g Speck werden in 40 g Fett angeröstet und mit 350 g Grieß und 40 g Brösel vermengt, gesalzen und mit $\frac{1}{4}$ l kochendem Wasser übergossen. Die Masse muß eine Zeit ziehen, dann werden Knödel geformt und etwa 20 Minuten in Salzwasser gekocht.

Spagerln

$\frac{3}{4}$ kg Mehl werden mit $\frac{1}{4}$ l Milch, Salz und 2 Eiern zu einem Teig verarbeitet, durch ein Nockerlsieb in siedendes Wasser eingelegt, gekocht, abgeseiht, abgeschreckt und in 40 g heißer Butter aufgedünstet.

Nockerl

60 g Fett werden flaumig gerührt, dazu kommen 400 g Mehl, $\frac{1}{4}$ l Milch, 2 ganze Eier und Salz. Der Teig wird so lange geschlagen, bis sich der Kochlöffel von dem Teig löst. Dann schlägt man Nockerl in kochendes Salzwasser ein und läßt sie 10 Minuten kochen. Sie werden abgeseiht, abgeschreckt und mit 40 g zerlassener Butter abgeschmalzen.

Nudeln

500 g Mehl, 2 Eier, 2 halbe Eischalen Milch, 10 g zerschnittene Butter und Salz werden zu einem nicht zu festen Teig verarbeitet. Man rollt ihn 2 Millimeter dick aus und schneidet $2\frac{1}{2}$ Zentimeter lange und $\frac{1}{2}$ Zentimeter breite Nudeln aus, kocht sie in Salzwasser, seiht und schreckt sie ab und dünstet sie in 40 g Butter auf.

Makkaroni

$\frac{1}{2}$ kg Makkaroni werden in Salzwasser gekocht, abgeseiht, abgeschreckt und in 40 g heißer Butter aufgedünstet.