

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

rührt dies zu der kochenden Milch unter den Klößen, gibt alles in eine Mehlspeisenform, welche man mit Butter vorbereitet hatte und stellt es in einen mäßig heißen Ofen, um den Klößen schöne gelbe Farbe zu geben. Beim Anrichten bestreut man sie mit gestoßenem Zucker. Man kann diese Klöße auch nur in der Milch kochen, sie dann mit einem Schaumlöffel herausheben, die Milch mit Eidotter abziehen und extra als Sauce dazu serviren.

Ingredienzien: 3 Eier. 12 Eidotter. 75 Gr. Butter.
1 Schoppen saure Sahne. Mehl. $1\frac{1}{4}$ Liter Milch. 1 Theelöffel voll Maizena. 125 Gr. Zucker.

493. Griechklöße.

Die Milch kocht man mit der Butter und dem Zucker auf, schüttet dann unter beständigem Rühren den Maisgries dazu und läßt ihn auf schwachem Feuer ausquellen und kochen, bis sich der Teig ablöst, rührt diesen danach noch eine Weile und wenn er ein wenig abgekühlt ist, mischt man die Eier darunter und verrührt das Ganze mit etwas Salz zu einem guten Kloßteig. Hiervon sticht man mit einem Löffel, welcher zu jedem Kloß vorher in kochendes Wasser getaucht wird, Klöße ab, legt sie sogleich in gefalzenes siedendes Wasser und kocht sie darin gar. Es empfiehlt sich, bei allen Klößen und bei diesen ganz besonders, sie während der Kochzeit einmal durch kaltes Wasser zu schrecken, sie schmecken zu frischen gekochten Birnen ganz vorzüglich.

Ingredienzien: $\frac{1}{4}$ Liter Milch. $\frac{1}{4}$ Pfd. Gries. 80 Gr. Zucker. $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Salz. 80 Gr. Butter.

494. Reiszgriesklöße.

Man rührt die Butter erst allein, dann mit den durchgequirlten Eiern, welche nach und nach dazu gegeben werden, recht schäumig, thut dann den Zucker, wenig Salz und zuletzt den feinkörnigen Reiszgries dazu und stellt, wenn Alles gut verrührt ist, dem Teig eine Weile fort. In dieser Zeit quillt der Gries etwas auf und man formirt nun mit den in Mehl getauchten Händen mittelgroße Klöße davon, die man, nachdem man einen erst probirt, in siedendem gefalzenen Wasser langsam gar kocht. Diese Reiszgriesklöße können mit einer Sahnesauce, oder mit brauner Butter servirt werden, sie müssen sehr lange, beinahe $\frac{3}{4}$ Stunden kochen und man überzeuge sich durch Hineinstecken mit einem Holzpeilerchen genau, ob dieselben gar sind.

Ingredienzien: 190 Gr. Butter. 7 Eier. 90 Gr. Gries. 60 Gr. Zucker. 1 Messerspitze Salz.