

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

495. Sahnenklöße.

Die in der Sahne eingeweichten und danach fein gerührten Semmel brennt man über schwachem Feuer mit Butter in einer Casserole ab, läßt dann den Teig etwas abkühlen, verrührt ihn nachdem mit den Eiern, und wenn man einen glatten Klopsteig davon gemacht hat, sticht man mit einem Löffel Klöße davon ab, welche man in siedende Milch legt und darin gar kocht. Man hebt sie hiernach mit einem Schaumlöffel heraus, gibt sie auf eine erwärmte Schüssel und überstreut sie mit Zucker, während man die Milch mit Zucker süßt, mit Eidotter und Stärkemehl bündig macht und als Sauce zu den Klößen herumreicht.

Ingredienzien: 125 Gr. Butter. 7 Eier. 250 Gramm Semmel. $\frac{1}{2}$ Liter Sahne. $1\frac{1}{2}$ Liter Milch. Zur Sauce: 6 Eidotter. 1 Theelöffel gehäuft voll Stärkemehl. 100 Gramm Zucker.

496. Sahnenklöße mit Parmesankäse.

Sahne und Butter werden mit dem Mehl klar angerührt, dann auf ein kleines Feuer gestellt und so lange stetig gerührt, bis sich der Teig von der Casserole ablöst, wonach er zum Erkalten in eine Schüssel geschüttet wird. Nachdem verrührt man ihn mit den Eiern recht glatt und schmeidig, und sticht darauf mit einem silbernen Löffel Klöße von dem Teig ab, legt diese in siedende Milch und läßt sie fertig kochen. Gewöhnlich sind sie gar, wenn sie schwimmend in die Höhe steigen, doch überzeuge man sich durch die Probe mit dem Holzspeiserchen genau davon. Nun bestreut man eine Schüssel mit geriebenem Parmesankäse, legt die mit einer Schaumkelle aus der Milch genommenen Klöße darauf, übergießt sie mit gebräunter Butter, streut Parmesankäse wieder darüber und hält dann eine glühende Schaufel über das Ganze, damit es sich gelblich bräunt. Die Milch wird wie bei den vorhergehenden Klößen mit Eier und Stärkemehl bündig gemacht und als Sauce zu den Klößen servirt.

Ingredienzien: 125 Gr. Mehl. $\frac{1}{2}$ Liter Sahne. 50 Gr. Butter. 8 Eier. $1\frac{1}{2}$ Liter Milch. Zur Sauce: 6 Eidotter. 1 Theelöffel voll Stärkemehl. Zum Uebergießen und Streuen 100 Gr. Käse. 100 Gr. Butter.

497. Reis klöße.

Gut abblanchirter Reis wird in $\frac{3}{4}$ Liter Milch gar und dick gekocht, hiernach mit der Butter verrührt und dann zum Abkühlen hingestellt. Sobald er etwas erkaltet ist, gibt man die Eidotter, die ganzen Eier, geriebene Semmel und wenig Salz dazu,