

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

$\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen müssen. Sie müssen dann sogleich mit reichlich Buttersauce servirt werden, in welcher man entweder Semmelbröseln oder fein geschnittene Zwiebeln gebraten hatte; man kann auch eine saure Sauce nach Nr. 549 dabei reichen, doch muß man dann zu dieser viel Butter nehmen, weil die Klöße eine fette Sauce verlangen.

Ingredienzien: 1 Liter Kartoffeln. 1 Liter Milch. 4 Löffel Mehl. 4 Milchbröckchen. 125 Gr. Butter. 1 Löffel voll Salz. 6 Eier.

504. Wickelklöße von Kartoffeln.

Hierzu werden große mehligte Kartoffeln ebenso wie im Vorhergehenden geschält, gerieben, gewässert, ausgedrückt und mit dem zu Boden gesunkenen Kartoffelmehl gemischt, wonach man diese Mischung mit Milch, Eier, Mehl und Salz zu einem guten Kloßteig verrührt und hierauf auf einem mit Mehl bestreuten Brette beinahe 1 Cent. dick ausrollt. Inzwischen hat man auch Semmelkrumen in Butter geröstet und andere Butter an warmer Stelle zergehen lassen, diese Letztere streicht man über die ausgerollte Teigmasse, streut dann die Krumen darüber und läßt nun Alles eine Weile ruhen. Wenn die Butter wieder steif geronnen ist, wird die Teigplatte nicht zu lose aufgerollt, und diese Rolle dann der Quere nach in 4 Cent. breite Streifen geschnitten, welche hiernach in gesalzenem Wasser 15 Minuten lang kochen müssen. Nach dieser Zeit mache man eine Probe mit dem Holzspeilerchen, um sich zu überzeugen, ob die Klöße gar sind. Sie werden wie die obigen mit einer fetten Sauce servirt.

Ingredienzien: 1 Liter Kartoffeln. $\frac{1}{4}$ Liter Milch. 6 Eier. 6 Löffel Mehl. 150 Gr. Butter. 1 Löffel Salz.

505. Semmelklöße.

Man rührt die Butter zu Sahne, gibt nach und nach, indem man immer weiter rührt, die Eier, Salz, Zucker und fein geriebene Semmelkrumen dazu und mischt dies Alles zu einem glatten Kloßteig gut durch, von welchem man einen Probekloß macht und in gesalzenem siedendem Wasser gar kocht. Sollte dieser zu weich sein, so muß man noch geriebene Semmel in den Teig thun, und im andern Falle, falls er nämlich zu hart wäre, gibt man einen Löffel voll süße Sahne dazu. Sodann formt man längliche etwas platt gedrückte Klöße aus der Masse und kocht sie in Wasser mit Salz in 5 Minuten gar, richtet sie jedoch nicht eher an, bevor man sich nicht durch Hineinstecken überzeugt hat, daß sie gar sind. Sie werden mit gekochtem Obst oder mit einer Obstsauce gegessen.