

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) 664071-0

Fax: +43(732) 664071-344

werden, gibt je einen Löffel Teig hinein, läßt ihn backen, wendet ihn unter Zugabe von Fett und verfährt so, bis der ganze Teig aufgebraucht ist. Je zwei gebackene Dalken werden mit Marmelade oder Powidl zusammengesetzt und mit Zucker bestreut.

Böhmischer Griesknödel.

- 7 Deka Fett,
- 2 Eier,
- 2 altbackene Semmeln,
- 2 Deziliter Milch,
- 1 Deziliter Reiszgries,
- Semmelbrösel, Fett zum Abschmalzen.

Man treibt das Fett mit den ganzen Eiern ab und mengt die abgeriebenen, in Würfeln geschnittenen Semmeln dazu. Inzwischen läßt man die Milch aufkochen, kocht den Reiszgries langsam ein, wobei man ihn fleißig umrührt, läßt dieses Koch nach dem Fertigwerden erkalten und mengt es zu dem Abtrieb. Nun wird eine Serviette mit Fett bestrichen, der Teig wird hineingebunden und in Salzwasser eine Stunde gekocht. Der Teig muß kugelartig in das Tuch gebunden werden. Dann schneidet man den Knödel in Schnitten und gibt diese, mit Fett abgeschmalzen und mit Bröseln bestreut, zu Tisch. Noch besser schmecken sie zu einer Soß, die mit Rahm bereitet wurde.

Böhmerwaldknödel.*

- 30 Deka Erdäpfeln,
- 30 Deka Weizenbrot-, Roggen-
oder Gerstenmehl,
- 2 Eier,
- Salz,
- 10 Deka Speck.

Man kocht die Erdäpfel in der Schale, zerdrückt sie warm und vermischt sie möglichst warm mit dem Mehl. Dann schlägt man die Eier hinein und arbeitet den Teig, nachdem man in vorsichtig gesalzen hat, sehr gut ab. Nun werden nicht zu große Knödel geformt, die man ziemlich lange (ungefähr eine halbe Stunde), in Salzwasser kochen läßt. In den Teig darf kein Wasser kommen. Sollte er zu fest sein, mengt man noch etwas geriebene Erdäpfeln dazu. Zum Abschmalzen schneidet man die Knödeln in die Hälfte und betropft sie mit dem zerlassenen Speck.

Aus derselben Masse kann ein Sterz bereitet werden. Statt Knödel zu formen, gibt man die Masse in eine mit Schweinesfett reichlich ausgestrichene Pfanne, betropft sie auch oben mit Fett und gibt sie in die heiße Röhre. Dort wendet man den Sterz öfter, damit er von allen Seiten durchdünstet. Eventuell kann man Eier darüber schlagen, die mit der Masse vermengt werden müssen.

Bosnischer Polentafuchen.*

- 6 Eßlöffel Polentagries,
- 1/2 Liter Milch,
- 2 Eier, 6 Deka Zucker,
- 1 Kaffeelöffel Backpulver,
- 6 Deka Powidl,
- Fett zum Ausstreichen.