

# Reisknödel

## Moderne Interpretation

### Zutaten:

125 g Risottoreis  
100 g Parmesan  
15 g Semmelbrösel  
1 Ei  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer  
Gewürze

### Zum Panieren

300 g Mehl  
300 g Semmelbrösel  
3 Eier

Reis kochen und Parmesan hinzugeben. Die Masse kalt werden lassen und mit Eiern sowie Semmelbrösel binden. Mit Gewürzen nach Belieben abschmecken. Zum Panieren in Mehl und Ei wälzen und im heißen Fett goldgelb braten.

Moderne Interpretation 2014 durch die Kochbuchforschungsgruppe entstanden.

## Transkription

Gebachtenen reisch zumachen

Nim ein Kochten reisch, aber dickher mueß / er sein, hernach thue ihm auf ein deller, / Strähe ein wenig mehl darauf, und laß / ihm Kalt werden. hernach schneide Strizl / darauf, und khers in ayn vmb, bachs / in schmalz, so ists guet. /

Lothar Kolmer, Franziska Kolmer (Transkription): "Gebachtenen reisch zumachen", in: Kochbuch der Maria Euphrosina Khumperger (1735), Nr. 206, online unter: [https://gastrosophie.sbg.ac.at/kbforschung/r-datenbank/?rdb\\_rezepte=gebachtenen-reisch-zumachen](https://gastrosophie.sbg.ac.at/kbforschung/r-datenbank/?rdb_rezepte=gebachtenen-reisch-zumachen) (25.08.2021).

## Informationen zur Quelle

Das Kochbuch der Maria Euphrosina Khumperger aus dem Jahr 1735 enthält 285 Rezepte, wobei viel Fisch verarbeitet wird. Rosina Kumperger stammt aus dem Unterwirt zu Fridolfing, wurde dort 1682 geboren und heiratete dann einen Bäckermeister aus Laufen-Oberndorf. Die Handschrift wurde von Franziska und Lothar Kolmer bearbeitet und die Edition ist im Mandelbaum Verlag erschienen.

## Historischer Hintergrund

„Reiß [...] ist jene Getreideart,“ so heißt es in der Ökonomischen Enzyklopädie von Gerog Krünitz aus dem 18. Jahrhundert, „die in den warmen Ländern in großer Menge gebauet wird, und vielleicht diejenige Frucht ist, wovon sich mehr Menschen ernähren, als von irgend einer andern.“ Ein auch für Salzburg – sowie allgemein für Europa – äußerst relevantes Anbaugebiet war in Norditalien (Piemont, um Mailand wie auch Verona) zu finden.

Als Beilage eignen sich die Reisknödel in vielfacher Hinsicht. Durch die Knusperhülle ähneln sie den allseits beliebten Krokette. Die Parmesanwürze verleiht ihnen noch das gewisse Etwas und macht sie zu einem geschmacklichen Highlight.

## Über Gastrosophie

Die Gastrosophie wurde im September 2008 an der Paris-Lodron-Universität Salzburg von Lothar Kolmer gegründet. Seit 2014 hat die Leitung Gerhard Ammerer inne, seit Herbst 2020 zusammen mit Michael Brauer. Sie ist Teil des Fachbereichs Geschichte.

Der wissenschaftliche Zweck besteht in der interdisziplinären (Grundlagen-)Forschung und Lehre zu Themen der Ernährung, Kultur und Gesellschaft. Die Gastrosophie sieht es als Aufgabe an, Forschung zu gastrosophischen Fragestellungen zu motivieren und zu unterstützen. Ein frei zugängliches Online-Tool dazu ist die [historische Rezeptdatenbank](#) mit mittlerweile über 9 800 Einträgen.

Sie interessieren sich für die Küchentraditionen vergangener Zeiten? Die Rezeptdatenbank kann frei genutzt werden und wir freuen uns auch von Ihrer Verwendung der Quellen zu hören.