

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

Gedünstes Rindfleisch in gelben oder Scheerrüben.

Nimm ein gutes Stück Rindfleisch, mürbe und salze es; dann nimm ein Kastrol oder Reindl, gib klein geschnittene Zwiebeln, und länglicht geschnittene gelbe oder Scheerrüben hinein, thue Suppe oder Wasser daran, und das Fleisch darzu; dann laß es zugedeckt dünsten, kehre es öfters um, daß es durchaus mürbe wird, gib hernach das Fleisch auf eine Schüssel, lege die Rüben zierlich herum, und gieße die kurze Soße darüber.

Rindfleisch mit Sardellensoße.

Nimm ein gutes Stück Rindfleisch, mürbe und salze es ein, lege es in das Kastrol, thue ein wenig Zwiebeln, Petersill- und Zelleriewurzeln darzu, schütte Wasser darauf, und laß es dünsten, daß es mürbe wird, kehre es öfters um; wenn das Fleisch mürbe genug gedünstet ist, so thue eine Handvoll schwarze Brodbröseln in die Soße, gib etliche ausgelöste Sardellen und Limonie darzu, und laß es dünsten; wann du es brauchst, so seihe die kurze Soße darüber, und gib es zur Tafel.

Rindfleisch auf andere Art.

Nimm ein gutes Stück Rindfleisch, mürbe es und salze es ein, nimm eine Reindl oder ein Kastrol, ferner Zwiebeln und ein wenig Fette, und gib das Fleisch darauf, thue auch von allem Grünen die Wurzeln, und ein wenig Essig und Wasser darzu, laß es dünsten, daß es mürbe wird, wann es weich genug gedünstet ist, so seihe die Fette davon ab, staube ein wenig Mehl an