

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

unter einander, gib Salz, Pfeffer und zwei Löffel voll Rahm dazu, mache Karminadel daraus, stecke ein Stückel von einer gelben Rübe statt des Beines hinein, gib in ein Kasterol ein Stückel Butter, lege die Karminadel darauf, säe ein wenig Semmelbrösel darüber, gib oben und unten Gluth, daß sie eine Farbe bekommen, richte sie in eine Schüssel, gib in das Kasterol noch ein Stückel Butter, zwei oder drei ausgeblöte und geschnittene Sardellen, zwei Kochlöffel voll fein geriebene Semmelbrösel, laß sie gut anlaufen, schütte ein wenig Erbsenbrühe und Rahm dazu, ein wenig Salz und Limonieschälere, und gib die Soß über die Karminadel.

466. Hechten-Karminadel auf andere Art.

Schuppe einen recht großen Hechten, nimm das Eingeweide heraus, schneide schön runde Karminadel herab, salze sie ein, beschmiere sie mit Butter, besäe sie mit Semmelbröseln, gib sie auf einen geschmierten Rost, laß sie recht braun braten, dann nimm die Leber, hacke sie klein zusammen, gib sie in ein Reindel mit einem Stückel Butter, und laß sie gut anlaufen, staube einen Kochlöffel voll Mehl daran, gib ein wenig Rahm und Erbsenbrühe, von einer halben Limonie den Saft, Salz und einen Löffel voll überschnittene Kapri dazu, lasse sie gut sieden, richte die Karminadel in eine Schüssel, und die Soß darüber.

467. Judenbratel von Fisch.

Nimm anderthalb Pfund Karpfen, ziehe selbem die Haut ab, löse die Gräten aus, und schneide das Fleisch klein zusammen, mache von vier Eiern ein Eingerührtes, weiche um einen Kreuzer Semmel in der Milch, drucke sie aus, und schneide beides unter das Fleisch, dann treibe anderthalb Viertel Butter pflaumig ab, schlage vier Eier daran, nebst drei Löffel voll Rahm, rühre das Fleisch darunter, gib von einer halben Limonie klein geschnittene Schälere, etwas Petersilkräutel, klein geschnittene Schalotten oder Zwiebel, Salz und etwas Pfeffer dazu, rühre es gut unter einander, besäe ein Schneidebrett mit Semmelbröseln, gib das Abgerührte darauf, formire einen Hasenrücken, lege ihn auf ein mit Butter geschmiertes Papier, belege den Rücken mit länglich geschnittenen Sardellen, begieße selbe mit Butter und etwas Rahm, gib oben auch Papier, lege ihn in eine Pfanne, laß ihn langsam im Defeel backen, nimm dann das Papier weg, lege das Fleisch in eine Schüssel, und gib Sardellen- oder Kapri-Soß dazu.

468. Gebackener Karpfen.

Schneide den Karpfen zu Stückel, gib jedem Stückel vier oder fünf Schnitt, aber nicht ganz durch, wasche sie aus, laß sie eine Weile im Salze stehen, drucke sie gut aus, walze sie in einem abgeschlagenen Ei, besäe sie mit Semmelbröseln oder Gries, backe sie heiß aus dem Schmalz, gib sie in eine Schüssel und Petersil darüber. Man kann auch was immer für eine Soß darüber geben.

469. Abgeschmalzener Karpfen.

Gib in eine Pfanne halb Essig, halb Wasser, ein Zwiebehappel mit Nägeln besteckt, Lorbeerblätter und Rosmarin, salze den Fisch gut ein, und laß ihn gut sieden, richte die Stückel in eine Schüssel, gib von dem Sud etwas darauf, besäe sie mit Semmelbröseln, und brenne sie mit Schmalz und geröstetem Zwiebel ab.