

## **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

an, laß sie eine Weile dünsten, dann röste etliche Löffel voll geriebene schwarze Brotkrümel im Butter, gib sie über das Fleisch, laß es noch ein wenig rösten, dann gieße Rindsuppe, Wein und ein wenig Essig daran, laß es gut sieden, daß das Fleisch schön marb und die Soß schön klar wird, richte es in eine Schüssel, und gib einen Butterreis oder Butterkrapsen herum.

### 750. Rehschlegel.

Wasche den Schlegel rein aus, salze ihn gut ein, laß ihn eine gute Weile im Salze stehen, dann gib in ein Häfen halb Essig und halb Wasser, gib Zwiebelhappel mit Nägeln besteckt, Lorbeerblätter, Limonieschälern, ein Paar Zeherl Knoblauch, Beizkräuter, etliche Kranawedbeeren, 2 oder 3 Körner ganzen Pfeffer dazu, laß die Beiz siedend werden, und brenne den Schlegel damit ab, laß ihn 2 oder 3 Tage in der Beiz liegen, brenne ihn alle Tage ein Paar Mal siedend ab, dann, wenn du ihn brauchst, so ziehe die Haut recht herab, und spicke den Schlegel zierlich mit Speck, brate ihn recht langsam am Spieß, und begieße ihn öfters mit Beiz und Rahm unter einander gemischt; man kann auch ein Papier um den Schlegel machen, damit der Speck nicht zu braun wird, dann, wenn er gut gebraten, richte ihn auf eine Schüssel, ziere ihn, wie den Hasen, und gib eine Sardellen- oder Kaprisoß von der Beiz gemacht dazu.

### 751. Rehrücken.

Bereite den Rücken, wie den Schlegel, nämlich: mit Essig, Zwiebel u. s. w. eingebeizt, laß ihn ein oder zwei Tage in der Beiz liegen, ziehe hernach die Haut schön sauber herab, klopfe das Fleisch von den Rippen ein wenig zurück, spicke den Schlegel gut mit Speck, verbinde ihn gut mit Papier, brate ihn recht langsam am Spieß, und begieße ihn einige Mal mit Beiz und Rahm; wenn er gut gebraten, richte ihn auf eine Schüssel und ziere ihn, wie den Rehschlegel.

### 752. Gebratener Rehschlegel ohne zu beizen.

Wenn es die Zeit zuläßt, so laß den Schlegel zwei oder drei Tage im Salze liegen, jedoch muß selber beschwert werden, alsdann spicke ihn zierlich mit Speck, besprizt ihn ein wenig mit Essig, überdecke ihn mit einem, mit Butter beschmierten Papier, und brate ihn schön marb, richte ihn auf eine Schüssel, verzieren ihn mit Limonieschalern, und gib in einer Schale eine Soß dazu.

### 753. Rehschulter in einer Soß.

Wenn die Rehschulter eingesalzen ist, so spicke solche, gib sie in ein Reindel mit ein Stück Butter und Limonieschalern, laß sie so lange dünsten, bis sie schön marb ist, dann säe einen Löffel voll Mehl daran, laß es ein wenig rösten, gib ein wenig Rahm und Essig dazu, daß die Soß die rechte Dicke bekommt, und gib sie zur Tafel.

### 754. Schnitzel von Rehfleisch, wie Kälberschnitzel zuzurichten.

Schneide selbe von einem Rehfleisch, klopfe solche mit dem Messerrücken, daß sie schön marb werden, salze sie ein, spicke sie mit Speck, und brate sie schön saftig in einem Kasterol mit Butter; wenn sie schön marb sind, Schneide ein wenig Kapri und Limonie zusammen, menge ein wenig Butter und ein wenig Mehl darunter, gib es zu den Schnitzeln, laß es anlaufen, gib ein wenig Rahm und Rindsuppe, und von einer halben Limonie den Saft dazu, laß es aufdünsten und gib es zur Tafel.