

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

Nach dieser Zeit röstet man in Laureol etwas Zwiebel, gibt mit einem Backlöffel dann das Kraut hinein, ein wenig gestoßenen Kümmel zu und dünstet es. Während des Dünstens muß öfter Wasser aufgegoßen werden, damit sich das Kraut nicht anbrennt. Ist es weich genug, gibt man zwei Hand voll Hohenlohesche Grünkern-Floeken und 2-3 geschnittene junge Steinpilze oder Champignons zu und läßt es damit nochmals dünsten.

Als letztes kommt dann noch etwas grüne Petersilie (geschnitten), Majoran, zwei Eidotter und entsprechend viel Semmelbrösel dazu, so daß sich die ganze Masse bindet. Selbe bleibt nun eine halbe Stunde stehen.

Nachher formt man die Schnitzel, paniert sie in Mehl, Ei und Semmelbrösel, worauf mit dem Ausbraten in Laureol begonnen wird.

Beilage: Kartoffel-Salat aus Gruppe III, Art. 3.

6. Wiener Fleisch-Laberln.

Je eine Kohl- und gelbe Rübe und ein Kilo-Kohlkopf werden ausgewaschen und ziemlich kleinwürfelig geschnitten. Hierzu kommt noch eine Hand voll grüne Erbsen und Schnittbohnen, welche letztere ebenfalls ziemlich kurz und klein geschnitten werden.

Als dies Gemüse wird dann mit etwas gehackter, gerösteter Zwiebel (salzen) gedünstet. Ist es halb weich geworden, kommt noch je ein Kilo-Stückchen geschnittener Carfiol und Spargel, 3-4 Champignons, eine Hand voll Hohenlohescher Grünkern-Floeken und etwas gehackte, grüne Petersilie zu, womit man nun das Ganze fertig dünsten läßt.

Ist diese Masse überkühlt, gibt man zwei ganze Eier und so viel Semmelbrösel, als zum Dickmachen nöthig, zu, formt obige Laberl daraus, paniert sie ein und bäckt selbe in Laureol.

Beilage: Wiener Lieblings-Salat aus Gruppe III, Art. 21.

7. Carfiol-Coteletts.

Eine mittlere Carfiol-Rose wird fünfzehn Minuten lang in Salzwasser gekocht und hernach passiert. Inzwischen dünstet man 4-6 fein geschnittene frische, junge Pilzlinge mit etwas grüner gehackter Petersilie in zwei Decke Laureol, bis selbe weich geworden; läßt etwas geschnittene Zwiebel gelb werden, weicht eine ganze Semmel ein, drückt sie hernach gut aus und vermenget dann alles zusammen.

Kurz darauf röstet man noch zwei Hand voll Semmelbrösel in Laureol schön gelb und gibt diese mit zwei Eierdotter ebenfalls zu