

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

Sauerkrautauflauf.

- 1/2 Kilo Sauerkraut,
- 1/8 Liter Weißwein,
- 5 Deka Speck,
- 1/2 Kilo Erdäpfeln,
- 1/8 Liter Milch,
- 2 Deka Fett,
- 2 Eidotter,
- 1/8 Liter Rahm,
- 3 Eßlöffel Parmesan,
- Salz, Kümmel.

Man läßt das Sauerkraut in zerlassenem Speck unter Hinzufügung von Salz und Kümmel andünsten, gießt dann heißes Wasser auf und läßt das Kraut vollständig weich werden. Die Flüssigkeit wird abgegossen und das Kraut mit Wein vermengt. Die Erdäpfeln werden gekocht, geschält, durch ein Sieb gedrückt und mit der heißen Milch zu einem Puree verrührt, dem man etwas Fett beimengt. Nun gibt man in eine mit Fett bestrichene Schüssel je eine Lage Kraut und eine Lage Erdäpfelpuree, so daß das Kraut die letzte Schicht bildet. Dann verquirst man die Eidotter mit dem Rahm, mengt den Parmesan bei und gießt dies über die Masse, die man bei Oberhitze auf einem Dreifuß backen läßt. Schmeckt zu Brat- oder Leberwürsten sehr gut.

Schwammschnitzel.

- 1 gehäufter Teller voll frischer oder trockener Schwämme,
- 10 Deka Fett,
- 1/2 Zwiebel, Petersilie,
- 4 Eier,
- 6 Eßlöffel saurer Rahm,
- 4 Sardellen,
- Salz, Pfeffer, Muskat,
- zirka 12 Deka Semmelbröseln,
- Fett zum Backen.

Man läßt die Schwämme in zirka 3 Deka Fett, worin man fein geschnittene Zwiebel und Petersilie anlaufen ließ, dünsten und hackt sie dann fein. Nun bereitet man aus 4 Eiern eine feine Gierspeise, gibt die gepützten, fein gewiegten Sardellen, den Rahm, Salz, Pfeffer und etwas gestoßene Muskatnuß, die Schwämme und so viel Semmelbröseln dazu, daß man daraus auf einem mit Bröseln bestreuten Brette Schnitzel formen kann, die man in heißem Fett backen läßt. Dazu reicht man Erdäpfeln, Reis, Graupen u. dgl.

Schweizer Erdäpfel.*

- 1 Kilo Erdäpfeln, Salz,
- 8 Deka Emmenthalerfäße,
- 1/2 Liter Milch,
- 2 Eidotter,
- 6 Deka Butter.