Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

Man kocht die Erdäpfeln in der Schale, schält und schneidet sie in Scheiben. Nun werden sie gesalzen, mit Butter verrührt und lagenweise in eine mit Butter ausgestrichene Backschüssel gegeben, wobei man jede Lage mit geriebenem Käse bestreut. Die Milch wird mit den Eidottern gut versprudelt, über die Erdäpfel gegossen, die hierauf in der Röhre Kruste bekommen müssen.

Mit Fleisch, Fisch und Gemüse zusammengesetzte Speisen.

Beuschelpudding.

1/2 Kilo Rinds- oder Schweinsbeuschel,
Wurzelwerk, Salz, Pfeffer, Essig, Zitronenschale,
3 Eier,
8 Deka Fett,
1 Zwiebel, Petersilie,
3 Semmeln oder entsprechend viel Semmelwecken,
3 Eßlöffel Milch.

Man kocht das Beuschel in üblicher Weise mit Wurzelwerk, Salz, Pfeffer, Essig und Zitronenschale und schneidet es fein. Dann treibt man das Fett mit den Eidottern ab, mischt die abgerindeten in Milch erweichten und gut ausgedrückten Semmeln dazu, gibt dann das Beuschel, die fein geschnittene Zwiebel und Petersilie dazu, vermengt alles gut, gibt den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß bei und läßt die Masse in einer mit Fett bestrichenen Puddingform im Wasserbade kochen. Dazu reicht man Zitronen- oder Edelpilzsoß.

Erdäpfeln mit Nieren.*

1/2 Kilo Erdäpfeln,
1/2 Kilo Rinds- oder Schweinsnieren,
1 Zwiebel, Petersilie,
5 Stück Sardellen,
12 Deka Fett,
Salz, 1/8 bis 1/4 Liter saurer Rahm.

Gekochte Erdäpfel werden geschält und in Scheiben geschnitten. Die Nieren werden ebenfalls gekocht und in Scheiben geschnitten. Dann hackt man etwas Zwiebel, ein wenig grüne Petersilie und die gut gewaschenen und entgräteten Sardellen recht fein und läßt dies in Fett dünsten, worauf man dies zu den Nierenschnitten mengt, die man dann noch salzt. Nun gibt man in eine tiefe Backschüssel etwas sauren Rahm, dann eine Lage Erdäpfel, hierauf eine Schichte Nieren usf., bis Erdäpfeln und Nieren eingefüllt sind. Die oberste Lage sollen Erdäpfeln bilden, die noch mit zerlassenem Fett und saurem Rahm begossen werden. Dann läßt man die Speise in der Röhre goldgelb backen.