

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

Man läßt in einer Kasserolle das Fett heiß werden, gibt das Sauerkraut, das man kleiner zerschnitten hat, hinein, ferner etwas Salz, Kümmel und etwas Zucker. Wenn das Kraut weichgedünstet ist, wird eine Pfanne mit Fett ausgestrichen, dann wird eine Lage von Kraut hineingegeben, darauf eine Lage von gekochten, in Scheiben geschnittenen Erdäpfeln und darauf eine Lage feingeschnittene Extra- oder Knackwurst, dann wieder Kraut, Erdäpfeln usw. Die oberste Lage muß aus Kraut bestehen. Man gießt über das Ganze einige Löffel Milch oder Rahm und läßt es in der Röhre backen. Sehr gut eignen sich zur Bereitung dieser Pastete Sauerkrautreste.

Schinkenfleckerln, gebacken.

1 Ei,
 18 Deka Weizenbrotmehl, } oder Gersten- und Maismehl,
 8 Deka Weizenmehl, }
 1 Prise Salz.
 zirka $\frac{1}{3}$ Glas Wasser,
 30 Deka Selchfleisch,
 6 Deka Schinkenspeck,
 2 Eier,
 5 Deka Fett,
 $\frac{1}{8}$ Liter sauren Rahm.

Man bereitet aus dem Ei, dem erwärmten Mehl, Salz und lauem Wasser in üblicher Weise (wie bei Suppenmudeln angegeben) einen Teig, der möglichst hart sein soll. Dann läßt man ihn zugedeckt stehen, bis er etwas weicher geworden ist. Jetzt erst walzt man ihn aus und schneidet ihn zu Fleckerln. Das Selchfleisch wird fein geschnitten und in dem zerlassenen Schinkenspeck etwas geröstet. Die Fleckerln werden in Salzwasser gekocht und mit kaltem Wasser übergossen, dann treibt man 2 Eidotter mit 5 Deka Fett ab, mengt das Selchfleisch, $\frac{1}{8}$ Liter sauren Rahm und den Schnee der Eiweiß bei und vermischt damit die Fleckerln. Hierauf füllt man die Masse in eine mit Fett bestrichene Backschüssel ein, gibt etwas Fett darauf und läßt sie backen, bis sie eine braune Kruste bekommt.

Soldatenkappen.

12 bis 18 große Erdäpfel,
 1 Eiweiß,
 5 Deka Fett,
 Bratwurstfülle, Suppenwürze,
 3 Deka Fett, am besten Bratenfett,
 $\frac{1}{2}$ Zwiebel,
 $\frac{1}{8}$ Liter Rahm, Salz.

Die Erdäpfeln werden rund geschält, dann wird ein Deckel abgeschnitten, um die Erdäpfel vorsichtig auszuhöhlen zu können. Diese Erdäpfel werden halbweich gekocht und mit Bratwurstfülle gefüllt. Der Deckel wird mit Eiweiß bestrichen und darauf gegeben. Dann werden die Erdäpfel dicht nebeneinander in einer Pfanne, mit einer aus zerlassenen Fett und etwas Suppenwürze bereiteten Soß übergossen und in der Röhre zirka eine halbe Stunde gebacken. Die zurückbleibenden Erdäpfel werden gekocht und durch