

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

ein Sieb getrieben, dann läßt man feingehackte Zwiebel im Fett anlaufen und die Erdäpfel darin anrösten. Mit etwas Wasser vergossen, mit Suppenwürze und Salz gewürzt und mit Rahm vermengt, wird diese Soß zu den gefüllten Erdäpfeln gereicht.

Spinatnockerln.*

- 2 Eßlöffeln Fett,
- 1 Ei,
- 4 Eßlöffeln gekochter Spinat,
- 2 Eßlöffeln Weizenbrot- oder Gerstenmehl,
- 1 Prise Salz,
- 2 Eßlöffeln Semmelbröseln,
- 2 bis 3 Eßlöffeln kochendes Wasser.

Man treibt das Fett mit dem ganzen Ei ab, mengt den gehackten, gehackten Spinat, das erwärme Mehl, Salz und Semmelbröseln dazu. Nun treibt man dies gut ab, läßt es eine Weile stehen und mengt knapp vor dem Einkochen kochendes Wasser dazu. Beim Einkochen muß man darauf achten, daß nicht zu viele Nockerln auf einmal eingelegt werden. Man begießt die Nockerln vor dem Auftragen eventuell mit heißer Butter und bestreut sie nach Belieben mit Parmesanfäse. Der Teig darf nicht weich sein.

Spinat-Torte.

(Siehe Erdäpfel-Pfannkuchen oder Eierkuchen.)

- $\frac{1}{4}$ Kilo Spinat,
- $\frac{1}{4}$ Kilo Extrawurst,
- 1 Eidotter,
- $\frac{1}{8}$ Liter saurer Rahm,
- Fett zum Ausstreichen.

Erdäpfel- oder Gerstenmehl-Pfannkuchen werden in der beschriebenen Art gebacken. Vorher kocht man Spinat, drückt ihn durch ein Sieb und vermischt ihn mit der gehackten Extrawurst. Nun streicht man auf jeden Pfannkuchen von dieser Spinatmischung, legt die Pfannkuchen aufeinander in eine mit Fett bestrichene Form, sprudelt den Rahm mit einem Eidotter ab, gießt dies darüber und läßt dies in der Röhre backen. Kann gestürzt werden.

Steirischer Kohlauflauf.

- 2 Kohlköpfe,
- 8 Deka Fett,
- 2 Gier,
- 40 Deka magere Schöpenschulter,
- 2 bis 3 Schwämme oder Edelpilze,
- Salz, Pfeffer,
- 4 Deka Semmelbröseln,
- 2 Deka Parmesan,
- Fett zum Ausstreichen.