

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

Wirtschaftsgulasch.

10 Kilo Schweinefleisch,
8 Kilo Graupen,
6 Kilo Bohnen,
1 $\frac{1}{2}$ Kilo Zwiebeln,
1 Kilo Fett,
zirka $\frac{1}{2}$ Kilo Salz,
zirka 5 Deka Paprika,
zirka 5 Deka Kümmel,
5 Suppenwürfel.

Die Bohnen legt man tagsvorher in Wasser und läßt sie über Nacht weichen. Das Fleisch wird kleinwürfelig geschnitten, die Graupen ausgeklaubt. Nun läßt man das Fett heiß werden und die feingeschnittene Zwiebel darin so lange als möglich rösten. Dann gibt man das Fleisch, Salz, Paprika und Kümmel dazu, läßt dies erst gut andünsten, gibt dann die Bohnen und etwas später die Graupen hinein und läßt dies unter häufigem Nachgießen von Suppe, aus Suppenwürfel bereitet, weich dünsten. Die Speise muß einen Gulaschsaft haben, allerdings nicht so viel wie bei gewöhnlichem Gulasch.

Beilagen zu Fleischgerichten.

Gemüse, Sterze, Soßen u. dergl.

Böhmische Sterznockerln.

20 Kilo Erdäpfeln,
2 Kilo Mehl (Gersten- oder Weizenbrotmehl),
zirka $\frac{1}{2}$ Kilo Salz,
zirka 1 $\frac{1}{2}$ Kilo Fett.

Man schält die Erdäpfeln, die recht groß sein sollen, schneidet sie in Vierteln und läßt sie in Salzwasser kochen. Sobald sie weich sind, bestreut man sie mit dem Mehl und läßt sie noch zugedeckt, abseits auf dem Herde, 10 Minuten lang kochen. Das Mehl saugt das Wasser auf. Sollte noch etwas übrig bleiben, muß es weggegoßen werden. Man mengt nun das Mehl mit den Erdäpfeln gut durcheinander, salzt eventuell nach und trachtet, daß eine dicke Masse entsteht. Am besten ist es, man zerreibt die Erdäpfeln an der Wand des Topfes. Aus dieser Masse sticht man mit einem Eßlöffel Nockerln aus, gibt diese in heißes Fett und läßt sie zugedeckt zirka $\frac{1}{4}$ Stunde darin, damit sie bräunlich werden.

Erdäpfeln.

Für 100 Personen sind 20 Kilo Erdäpfeln zu berechnen. Man koche die Erdäpfeln möglichst mit der Schale, da durch das Schälen viel verloren geht. Zum Schälen der Erdäpfeln bediene man sich eines Erdäpfelschälmessers, um möglichst wenig Abfall zu haben.