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

Die Hirse wird dreimal abgebrüht, um ihr den herben Geschmack zu nehmen. Das Sauerkraut wird in gewöhnlicher Weise unter Hinzufügung von Salz gekocht. Wenn das Kraut weich ist, wird die Hirse dazu gegeben. Sie bleibt an der Oberfläche des Krautes und soll so kochen, ohne verrührt zu werden. Inzwischen bereitet man aus dem Fett, in dem man feingeschnittene Zwiebel anlaufen ließ, und dem Mehl eine dünne Einbrenne, löst sie auf und gibt sie zu dem Kraut. Nun wird dieses mit etwas Paprika gut verrührt und unter wiederholtem weiterem Rühren noch eine Weile gekocht, damit sich die Hirse gut mit dem Kraut vermenge. Auch muß man darauf achten, daß die Speise nicht anbrenne. Zur Verbesserung kann man mit dem Kraut einige fette Schweinsknochen oder Abfallfleisch mitkochen lassen und dies herausnehmen, bevor man die Hirse beimengt. Dazu passen Bratwürste.

Kriegs-Allerlei.

(Graupen mit Gemüse.)

3 Kilo Graupen,
3 Sellerieknollen,
15 Stück gelbe Rüben,
15 Stück Kohlrüben,
20 Stück Porreezwiebeln,
10 Kilo Erdäpfeln,
zirka 1/2 Kilo Salz,
1 Kilo Fett, am besten Abschöpffett.

Man läßt die überbrühten Graupen in einem irdenen Topf mit kaltem Wasser kochen und gießt, wenn die Graupen weich geworden sind, das Wasser ab. Nun läßt man das Fett heiß werden, läßt vorerst die feingeschnittenen Porreezwiebeln darin anlaufen, dann die anderen fein nudelig geschnittenen Gemüse, mit Ausnahme der Erdäpfel, gut rösten, mengt dann die Graupen bei, gießt heißes Wasser oder Suppe (aus Suppenwürfel bereitet) auf und läßt dies noch gut dünsten. Die Erdäpfeln werden separat in der Schale gekocht, in Scheiben geschnitten und mit dem fertigen Graupengemüse vermengt.

Milzsoß.

3 Kilo Milz,
1 Kilo Fett,
1/2 Kilo Zwiebeln,
Grüne Petersilie (20 Heller),
zirka 1/2 Kilo Gerstenmmehl,
10 Suppenwürfel,
zirka 1/4 Liter Weinessig,
Salz, Pfeffer.

Man schabt die gut gewaschene Milz und gibt sie in das heiße Fett, worin man die feingeschnittene Zwiebel anlaufen ließ. Die feingeschnittene Petersilie, Salz und Pfeffer wird dazu gegeben. Wenn die Milz gut verdünstet ist, wird das Mehl dazu gestaubt, dann vergießt man dies mit einer aus den Suppenwürfeln bereiteten Brühe und fügt Essig nach Geschmack hinzu. Muß gut verkochen.