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

abgegossene Butter, eine Prise Salz und Muskatnuß dazu, läßt das Ganze einmal aufkochen, quirlt 100 Gramm fein geriebenen Parmesankäse hinein und füllt es über Makkaroni oder Blumenkohl.

16. **Parmesaneier.** Man bestreicht eine Porzellanschüssel mit Butter, bestreut sie mit Parmesankäse, schlägt ganze Eier hinein, bestreut sie mit Salz, Pfeffer, Schnittlauch, gibt für je zwei Eier einen Löffel Rahm darauf, streut noch eine Schichte Parmesankäse darüber, gibt oben einige Butterflöckchen und stellt die Schüssel 20 Minuten in die nicht zu heiße Bratröhre. Die Dotter müssen wie die Ochsenaugen ganz bleiben.

17. **Eierkuchen mit Käse.** Man verquirlt in ½ Liter Milch einige Löffel Mehl, 6—7 Eier, eine Messerspitze Salz und 150—160 Gram fein geriebenen Parmesankäse zu einem ebenen Eierkuchenteig, den man nach Bedarf noch mit etwas Wasser verdünnen oder mit Mehl verdicken kann. Von diesem Teig bäckt man auf flacher Pfanne in bekannter Art und Weise auf Butter dünne Eierkuchen, die zu Kopfsalat vorzüglich schmecken.

18. **Kartoffel-Timbale.** Man kocht ungefähr 400 bis 500 Gramm geschälte Kartoffeln in Salzwasser gar, gießt sie ab, läßt sie gut abdampfen, drückt sie durch die Kartoffelpresse zu Brei und fügt 60 Gramm geschmolzene Butter, etwas Milch oder Sahne, 2—3 Eidotter, etwas geriebene Muskatnuß, zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der 2—3 Eiweiß dazu und füllt die Masse in die mit Butter fett ausgestrichene, mit geriebener Semmel bestreute feuerfeste Backschüssel oder Auflaufform, bestreut die Oberfläche dick mit geriebenem Parmesankäse und etwas geriebener Semmel, träufelt ein wenig zerlassene Butter darüber und läßt die Timbale im mittelheißen Ofen 30—35 Minuten zu goldgelber Farbe backen.