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

streut man geriebenen Käse, geriebene Semmel und Butterstückchen und läßt die Speise in mäßig heißem Ofen goldbraun backen. Dazu gibt man Bratentunke.

50. **Kalbsschnitten mit Reis und Tomaten** dürfen bei uns ein ebenso willkommenes Gericht bilden wie auf der italienischen Tafel, wo es den Deutschen immer vorzüglich mundet. Man schneidet aus einem Kalbsfilet Stücke von 1 Zentimeter Dicke, klopft sie, taucht sie in eine Mischung von Mehl, Ei und Madeirawein und bäckt sie in Butter aus, ordnet sie pyramidenförmig auf einer Unterlage von Reis, der in Brühe gar, aber nicht breiig gekocht und mit Parmesankäse überstaubt wurde, und gibt Tomatenbrei ringsum. In den Brei steckt man hin und wieder ein schönes Champignonköpfchen. Man reicht, wenn man will, eine holländische Sauce dazu, die mit geschlagener Sahne vermischt wurde.

51. **Hammelsteaks mit Käseauflauf.** Man klopft die Steaks tüchtig und bestreut sie mit Pfeffer und Salz. Hat man Sorge, daß sie nicht zart genug werden könnten, kann man auch das Fleisch erst durch die Maschine gehen lassen, mit Pfeffer und Salz mischen und Steaks davon formen. Jedes Steak wird in zerlassene Butter getaucht oder damit überstrichen; dann werden sie in eine fett mit Butter ausgestrichene feuerfeste Tonform oder Tonschüssel geschichtet. Darüber füllt man recht gleichmäßig folgende inzwischen bereitete Auflaufmasse: Man dünstet 50—60 Gramm Mehl in 100 Gramm Butter gar und verkocht dies mit $^1/_2$—$^3/_4$ Liter süßer Sahne. (Die Masse muß cremeartig dick sein.) Dann gibt man 150 Gramm geriebenen Parmesankäse und 5—6 Eidotter dazu, vermischt alles gut, läßt es erkalten und zieht schnell den steif geschlagenen Eiweißschnee darunter. Die Schüssel wird in den mäßig heißen Ofen gestellt und die Masse darin 30—40 Minuten zu schöner, goldgelber Farbe gebacken. Das Gericht wird in der Form serviert.