

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

52. Hackbraten von Kaninchen. Man kann nach Belieben zu diesem Hackbraten das Fleisch des wilden oder zahmen Kaninchens verwenden und auch die gut gewässerte und später noch in Milch gelegte, von allen Häuten und Sehnen befreite Leber dazunehmen. Fleisch und Leber werden fein gehackt, mit geschabtem fettem Speck oder feingehacktem Schweinefleisch, 1—2 Eiern, etwas Pfeffer, Salz, gewechter, wieder ausgedrückter Semmel, geriebener Semmel, etwas gehackter, entgräteter Sardelle oder geriebenem Parmesankäse, wenn man will, mit etwas saurer Sahne gemischt; von dieser Masse formt man mit Hilfe von Mehl oder geriebener Semmel ein längliches Brot, das man von allen Seiten in geriebener Semmel wendet. Man legt den Braten, der gut halten muß, in die Bratpfanne in gebräunte Butter, läßt ihn auf beiden Seiten anbraten, gießt dann etwas kochendes Wasser oder Brühe von den ausgekochten Abfällen des Kaninchens, gegen Ende der Bratzeit etwas saure Sahne dazu, läßt den Braten gar und braun werden und verkocht die gut abgeschmeckte Sauce mit etwas in saurer Sahne verührtem Kartoffelmehl.

53. Reis mit Krebsbutter. Man macht von 15—20 Krebsen Krebsbutter und kann das aus Scheren und Schwänzen gelöste Fleisch zur Garnierung der Speise verwenden. 250—300 Gramm guter Reis werden mit kaltem Wasser abgespült, abgetropft, mit kochendem Wasser blanchiert, wieder abgetropft und mit $\frac{3}{4}$ Liter Milch und $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und einem Stückchen Butter über gelindem Feuer langsam weich, aber nicht zu weich, gequell. Nachdem der Reis abgekühlt ist, vermischt man ihn mit 2—3 Eidottern, gibt ihn in eine mit Butter ausgestrichene feuerfeste Schüssel oder Form, bestreut die Oberfläche mit geriebenem Parmesankäse und beträufelt den Reis nach und nach mit der über Feuer flüssig gemachten Krebsbutter, stellt die Schüssel in den Ofen und läßt bei guter Ober-