

## **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

180. **Beschamel = Pastete.** (Resteverwendung von Kalbsfleisch oder Kalbsbraten). Das übrig gebliebene Fleisch wird in kleine Würfel geschnitten. Inzwischen kocht man ungefähr  $\frac{3}{4}$ —1 Kilogramm Kartoffeln in der Schale gar, aber nicht zu weich, zieht sie ab und schneidet sie in Scheiben und hackt ein großes Stück durchwachsenen Speck und ein paar kleine recht weiße Zwiebeln fein. Speck und Zwiebeln schmort man in etwas zerlassener Butter durch, läßt 2—3 Löffel Mehl darin gelb werden und verkocht diese Einbrenne mit etwas Brühe, im Nothfall mit Wasser und eben soviel süßer Sahne oder guter Milch, würzt mit weißem Pfeffer und Salz und läßt die Sauce recht dicklich kochen. Mit dieser Sauce werden die Kartoffelscheiben gemischt. Eine feuerfeste Schüssel oder Auflaufform streicht man mit Butter aus, legt auf dem Boden eine Schicht Beschamelkartoffeln, läßt Bratenwürfel, Kartoffeln, nochmals Bratenwürfel folgen und bildet von Beschamelkartoffeln die oberste Schicht. Die Oberfläche wird recht dick mit feingeriebenem Parmesankäse bestreut und mit etwas zerlassener Butter beträufelt; dann wird die Speise im Ofen bei guter Oberhitze zu schöner goldgelber Farbe gebacken, worauf sie sofort in der Form serviert wird.

181. **Käse-Pastetchen.** Man bedient sich dazu kleiner runder Blechformen; geübte Hände stellen sich auch wohl aus weißem gefalteten Papier solche Formen selbst her. Im Nothfall kann man die bekannten Muschelschalen, die in fast jeder Küche vorrätig sind, dazu benutzen. 130 bis 150 Gramm Butter rührt man zu Schaum, fügt unter fortzugesetztem Rühren nach und nach 5 Eidotter,  $\frac{3}{8}$  Liter dicke saure Sahne, 175 Gramm geriebenen Parmesankäse (eventuell auch Schweizerkäse), zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der Eiweiß dazu, füllt die Masse in die mit Butter ausgestrichene, mit geriebener Semmel bestreute Form und läßt die Pastetchen bei guter Hitze 25 Minuten im Ofen backen. Sie müssen warm auf erwärmter Schüssel aufgetragen werden.