

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

Theilen, etwas Zwiebel, Gewürznelken, Limonienschalen, Lorbeerblätter, Kuttelkraut, Majoran, Basilikum, bis sie recht mürbe wird, dann gib in ein anderes Kässerol einen Viertling Mark, Zwiebel, beides fein geschnitten, nimm die Brust heraus, besäe sie mit Semmelbrösel und ein wenig Mehl, lege sie zu dem Zwiebel und laß sie schön braun auf jeder Seite rösten, schütte von der Beize so viel hinein, als man Soß braucht, gib einige Löffelvoll guten Rahm daran, laß es dünsten, daß die Soß klar wird, gib noch ein wenig Safran und Gewürz dazu, richte sie in eine Schüssel und die Soß darüber an.

9. Kalbsschlägel gedünstet.

Klopfe den Schlägel recht mürbe, wasche ihn aus, salze ihn ein, lasse ihn im Salze stehen, dann nimm verschiedenes Gewürz und Beizkräuter, stoße es fein zusammen und reibe den Schlägel damit gut ein. Gib in ein Kässerol Rindsuppe, ein wenig Weinessig, Limonienschalen, lege den Schlägel hinein und lasse ihn zugedeckt 2 Stund dünsten. Röhre in einem Häsen 2 Löffelvoll Mehl mit Rahm schön klar ab, gieße sie über den Schlägel, gib noch ein wenig Essig und Rindsuppe, Safran und ein Stück Butter daran, lasse ihn gut auffteden, richte den Schlägel in eine Schüssel und seihe die Soß darüber.

10. Kalbsschlägel gebraten mit Sardellen.

Der Schlägel wird gut geklopft, gewaschen und eingefalzen, dann lasse ihn einige Stunden im Salze liegen, gib ihn auf ein Transchirbrett und lasse ihn abtrocknen. Schneide mehrere Sardellen, von welchen die Gräthen ausgelöst sind, zusammen, reibe den Schlägel damit recht ein,