

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

Griechstrudel

60 g Butter werden flaumig abgetrieben, nach und nach 2 zerklöpfte Eier, 0,1 l saurer Rahm, Salz und 150 g Griech eingerrührt. Die Masse muß zugedeckt etwas ziehen. Dann wird ein Strudelteig ausgezogen und weiter wie der Fleischstrudel behandelt.

Gefochter Kraut- oder Kohlstrudel

Ein sehr großes Kohl- oder zwei kleine Krauthäuptel werden gereinigt, in Salzwasser weichgekocht, abgeschreckt und sehr fein gehackt. In 60 g Fett läßt man etwas Zwiebel und grüne Petersilie anlaufen, gibt das Gemüse dazu und würzt den Kohl mit Salz, Pfeffer und Majoran, das Kraut mit Kümmel und Salz. 2 Eier werden mit etwas saurem Rahm verklopft und dem Gemüse beigemengt. Die Fülle wird nebst 30 g Semmelbrösel auf den Strudel gestrichen und dieser weiter wie der Fleischstrudel behandelt.

Milz- oder Leberwurst

Eine kleine fein gehackte Zwiebel, etwas Petersilie und Majoran läßt man in 50 g Fett anlaufen und rührt erkaltet 2 Eidotter ein. Drei in Milch erweichte, ausgedrückte, passierte Semmeln werden mit dem festen Schnee der 2 Eiklar und 100 g Semmelbrösel eingemischt. Dann wird die Masse in 2 Teile geteilt und der eine Teil mit 150 g geschabter Milch oder Leber vermischt. Die Milchmasse wird auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gestrichen, die weiße Masse zu einer Wurst geformt, in die Mitte gelegt, mit der Milchmasse umgeben, in ein befeuchtetes Tuch gebunden und in Salzwasser gekocht. Vor dem Anrichten wird die Wurst aus dem Tuch gelöst und in Scheiben geschnitten.

Leberrollen

Aus $\frac{1}{8}$ l Milch, 80 g Mehl, 1 Ei und Salz macht man einen Tropfteig und bäckt 4 dünne Frittaten. 50 g Fett werden mit 1 Eidotter flaumig gerührt, 100 g geschabte Leber, Salz und der steife Schnee eingemischt. Ein nasses Tuch wird mit den Frittaten belegt, die mit Fülle bestrichen, eingerollt, eingebunden, in Salzwasser gekocht, in Scheiben geschnitten und serviert werden.

Fleischrollen

Fleischrollen werden auf die gleiche Weise hergestellt. Als Fülle verwendet man Fleischreste, die man so zubereitet, wie es beim Fleischstrudel angegeben ist.