

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

Warme Vorspeisen

Bechamelsoupe

Eine helle Einmach aus 60 g Butter und 50 g Mehl wird mit Milch aufgegossen, gut verkochen gelassen, mit 2 Dottern gebunden und mit Zitronensaft, Salz und geriebenem Parmesan gewürzt.

Eierrollchen

6 Eier werden hartgekocht, geschält, blättrig geschnitten, klein gehackt, mit etwas klein gewiegter Petersilie vermengt und mit einer Bechamelsoupe begossen.

Soße: 75 g Butter heiß werden lassen, dann 75 g Mehl hineingießen und etwas anrösten lassen, $\frac{1}{4}$ l heiße Milch hineinschütten und glattrühren. Die Soße wird über die Eier geschüttet, Salz, Pfeffer und Parmesan wird darauf gestreut und die Masse zum Auskühlen gegeben. Dann wird sie löffelweise herausgestochen, geformt, in Ei und Brösel paniert und in heißem Fett ausgebacken.

Falsche Eier

7 Eier, 120 g Butter, 4 Dotter, Petersilie, 4 Klar, 4 Semmeln, Semmelbrösel, Fett zum Ausbacken, $\frac{1}{8}$ l sauren Rahm, 2 Eier, Salz.

Die Eier werden hartgekocht und fein gewiegt. Aus Butter, Dottern, fein gewiegter Petersilie, den erweichten passierten Semmeln wird ein Abtrieb gemacht und die gewiegten Eier beigemengt und zuletzt der Schnee und die Brösel eingerührt. Aus der Masse formt man falsche Eier, bäckt sie in heißem Fett, legt sie in eine Kasserolle, übergießt sie mit saurem Rahm und versprudelten Eiern und läßt sie noch etwas dünsten.

Falsches Hirn mit Ei

Ein großer Kohlkopf wird in Salzwasser weich gekocht und fein gehackt. In einer Kasserolle läßt man 50 g Fett heiß werden, röstet 100 g fein gehackte Zwiebel goldgelb, gibt den Kohl hinein, dünstet die Speise etwa 10 Minuten, schlägt 2 Eier darüber und gibt die Speise zu Tisch.

Fleckerkartoffeln

Aus 2 Eiern macht man einen Nudelteig und schneidet daraus Fleckerl. 1 kg Kartoffeln werden gekocht, geschält und blättrig geschnitten. In 100 g