

## **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

### **Hafersflocken-Kotelettes**

½ l Milch und 120 g Hafersflocken kocht man zu einem steifen Brei. 40 g fein gehackte Zwiebeln werden in 40 g Butter angeröstet, grüne Petersilie dazugegeben und zu dem Brei geschüttet. Überkühlt, rührt man 2 Eier, Salz, Pfeffer (klein gehackte Schwämme) und nach Bedarf Brösel dazu, läßt die Masse ziehen, formt Kotelettes und bäckt sie aus heißem Fett.

### **Karfiol à la polonaise**

2 Rosen Karfiol werden gepuzt und gewaschen und in siedendes Salzwasser gelegt und darin weichgekocht. Den fertigen Karfiol betropft man dann mit 100 g brauner Butter und überstreut ihn mit 100 g Semmelbrösel, die in 20 g Butter gebräunt sind.

### **Karfiol in Milch**

Eine schöne Rose Karfiol wird in Milch, welche man ein wenig gesalzen hat, weichgekocht. Man nimmt den Karfiol heraus, gibt ein Stück Butter in die Milch und quirlt ein wenig Mehl darunter zum Verdicken der Soße, ein wenig gestoßene Muskatblüte und den zerkleinerten Karfiol dazu und läßt kurz aufkochen.

### **Überkrusteter Karfiol**

1 große Karfiolrose, 40 g Butter, 40 g Mehl, 2 Eier, Salz, Parmesan, Milch. Der Karfiol wird weichgekocht, abgetropft und auf eine flache Backschüssel gelegt. Aus Butter, Mehl und etwas Milch bereitet man ein nicht zu dickes Bechamel, rührt die Eier, Salz und etwas Parmesan dazu, streicht dies über den Karfiol, streut auch Parmesan darauf und stellt das Ganze so lange ins heiße Rohr, bis es oben eine bräunliche Farbe bekommen hat.

### **Junge Maiskolben**

Diese werden in Salzwasser weichgekocht und auf einer Serviette mit brauner oder kalter Butter und Salz serviert.

### **Kohlspießen**

Die Kohlspießen werden in Salzwasser gekocht, abgeseiht und mit einigen Stücken kalter Butter belegt und serviert.

### **Kraut- oder Kohlwürstchen**

Schöne Kraut- oder Kohlblätter werden in Salzwasser blanchiert und abtrocknen gelassen. Dann füllt man sie mit fein gehackten Braten- oder Schinkenresten, die man in etwas Butter mit Zwiebel und grüner Petersilie angeröstet und mit einem Ei gebunden, gesalzen und gepfeffert hat.