

## **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

$\frac{1}{16}$  l sauren Rahm mit 3 Dotter und Salz versprudeln und darüber gießen und mit 40 g Parmesan, 30 g Brösel und 40 g Butter bestreuen, gratinieren und 1 Stunde backen.

### Frankfurter in Kartoffelteig

Aus 400 g gekochten, passierten Kartoffeln, 150 g Mehl, Salz und einem Ei macht man einen Kartoffelteig, rollt ihn aus, setzt ein Frankfurter Würstchen hinein, schlägt den Teig darüber und bäckt die Röllchen aus heißem Fett.

### Frittatenknödel

Man bäckt aus derselben Masse, wie bereits angegeben, Frittaten und füllt sie mit 400 g gehacktem, in Salzwasser gekochtem Beuschel, das man in 40 g Butter mit etwas Zwiebel und grüner Petersilie angeröstet und erkaltet mit  $\frac{1}{16}$  l saurem Rahm und 1 Ei gebunden hat. Die gefüllten Frittaten werden aufeinander gelegt, in eine befettete Serviette gebunden, 1 Stunde in Salzwasser gekocht, in Stücke geschnitten und mit in 30 g Butter gerösteten Semmelbröseln bestreut.

### Gebadene Selchfleischröllchen

$\frac{1}{2}$  kg gekochtes, fein gewiegtes Selchfleisch wird mit einem Bechamel aus 40 g Butter, 40 g Mehl und  $\frac{1}{8}$  l Milch vermischt, mit 2 Dotter, Salz und  $\frac{1}{16}$  l saurem Rahm verrührt, zu Röllchen geformt, in Mehl, Ei und Brösel paniert und aus heißem Fett gebacken.

### Gebadene Hirnröllchen

Dieselben werden ebenso bereitet, nur an Stelle des Selchfleisches wird ein Kalbshirn verwendet, das man blanchiert, enthäutet und in 30 g Butter mit etwas Zwiebel und grüner Petersilie anröstet. Statt Schinken könnte man auch  $\frac{3}{4}$  kg fein gehacktes Wildfleisch verwenden und gebadene Wildröllchen herstellen.

### Gefüllte Kartoffeln

Man rechnet pro Person 2 Kartoffeln, die man vorsichtig schält, aushöhlt und einen kleinen Deckel dazu schneidet. Die Kartoffeln werden etwas übersalzen und im Dampfkocher weichgekocht. Sind sie überkühlt, füllt man sie. Man faschiert  $\frac{1}{4}$  kg rohes oder gebratenes Schweinefleisch und  $\frac{1}{8}$  kg gekochtes Selchfleisch und verrührt damit eine in Wasser geweichte Semmel, 1 Ei, 1 Kaffeelöffel Zwiebel und grüne Petersilie, Pfeffer, Salz, Zitronenschale und Majoran (ist das Fleisch mager, nimmt man würfelig geschnittenen Speck). Sind die Kartoffeln gefüllt, setzt man ihnen den Deckel auf und brät sie unter fleißigem Bestreichen in 70 g Butter. Sind