

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

2. 100—200 g Fleisch wird fätschiert, 3—4 rohe Kartoffeln werden abgeschabt und gerieben und mit Eiaustauschmittel, Salz, Paprika, Petersilie und Zwiebeln vermischt.

3. 100 g Graupen oder Gerstengrütze werden in etwa $\frac{1}{2}$ l Wasser eingeweicht und dann weichgekocht. Unter den erkalteten Brei mischt man Salz, Dill, Petersilie, Schnittlauch und Eiaustauschmittel.

Hirntäschchen

1 Kalbshirn wird blanchiert und in 30 g Butter mit etwas Zwiebel und grüner Petersilie geröstet. Dann mischt man Salz, Pfeffer und 1 Ei darunter, füllt damit Frittaten, die man in Stücke schneidet, in Ei und Brösel paniert und aus heißem Fett bäckt. Die Frittaten können nach bereits angegebenen Rezepten gebacken werden.

Hirnwürstchen

Ein Kalbshirn wird abgehäutet, grob geschnitten, mit fein gehackter Zwiebel und Petersilie leicht angeröstet, eine in Milch erweichte gut ausgedrückte Semmel und 1 Ei der Masse beigelegt, nach Geschmack gewürzt, in dünne Schweinsdärme gefüllt und in Butter gebraten. Man kann auch etwas gedünsteten Reis unter die Fülle mengen. Häufig läßt man auch auf fein geschnittenem Speck etwas Sauerkraut dünsten und setzt die Würstchen darauf und dünstet alles gemeinsam fertig.

Hirnschnitzel mit grünem Salat

$\frac{1}{2}$ kg Kalbfleisch wird durch die Hackmaschine getrieben, dann mit einem Stückchen erweichten und wieder ausgedrückten Weißbrot, einer halben, geschnittenen Zwiebel, etwas grüner Petersilie gemischt und ein zweites Mal fätschiert. Ein Kalbs-, Rinds- oder Schweinshirn, 200 g, wird in Fett geröstet, zu dem Kalbfleisch gegeben, nach Geschmack gesalzen und gewürzt. Wenn die Masse zu weich ist, kann man sie mit Semmelbrösel haltbar machen. Daraus werden kleine Schnitzel geformt und auf Fett goldgelb gebraten.

Krautschnitzel

$\frac{3}{4}$ kg Weißkraut wird feinnudelig geschnitten und mit 40 g Fett, Salz und wenig Wasser weichgedünstet. Wenn es überkühlt ist, mengt man 1 oder 2 Eier, eine fein gehackte Knackwurst oder Extrawurst und so viel Brösel ein, daß man Laibchen formen kann. Diese paniert man in Mehl, dann in Brösel und bäckt sie in heißem Fett. Dazu serviert man Erdäpfelpüree.