

## **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

und Fischsalat kann ebenfalls zur Fülle verwendet werden. Auch Reste des Wildbretes werden häufig als Fülle für Pastetchen verwendet.

Um die verschiedenen Einlagen zu binden, bereitet man häufig ein Bechamel oder eine warme Mayonnaise.

**Bechamel:** Aus  $\frac{1}{4}$  l Milch, 40 g Butter, 30 g Mehl und Salz macht man ein Bechamel.

**Einfacher Mürbteig** für Pastetchen:  $\frac{1}{4}$  kg Mehl, 60 g Butter, Salz, 1 Prise Backpulver, Trockenei oder  $\frac{1}{2}$  Ei. Behandlung wie oben.

### **Nezwürstchen**

Aus jeder Fleischgattung kann man Nezwürstchen herstellen. 200 g mageres, 200 g fetteres Schweinefleisch werden mit einer in Wasser erweichten Semmel fasciert, 1 Ei, Gewürz nach Geschmack beigelegt, in ein Schweinsnetz eingeschlagen und gebraten.

### **Pastetchen mit verschiedenen Füllen**

**Teig:** Aus 280 g Mehl, 280 g Butter, 1 Dotter, 1 Eßlöffel Essig und etwas kaltem Wasser macht man einen Blätterteig wie angegeben, sticht kreisrunde Krapfen aus, dann Ringe in gleicher Größe, setzt sie mit Eiklar aufeinander und bäckt Pastetchen. Man kann auch eine zweite Scheibe als Deckel mitbacken.

Die Pastetchen können mit kaltem Kalbfleischpüree, gedünstetem Hirn, gedünsteten Schwämmen, Bries, Leber, Nierndl, oder auch mit französischem Salat gefüllt werden. Zur Verzierung verwendet man meistens geklärtes Aspik.

### **Rahmpudding**

1 Seidel saurer Rahm, 5 Dotter, 1 Seidel Mehl und Salz werden tüchtig versprudelt und der Schnee von 5 Eiklar leicht eingerührt. Diese Masse wird in eine befettete und bemehlte Puddingform gefüllt und drei Viertelstunden im Dunst gekocht. Dann wird sie gestürzt und mit 20 g grünen, schief geschnittenen, in Salzwasser gekochten Bohnen oder Erbsen, die in 20 g Butter aufgedünstet sind, garniert und mit 100 g fein gehacktem Schinken bestreut.

### **Rahmnockerl**

$\frac{1}{4}$  l Rahm, 4 Dotter,  $\frac{1}{4}$  kg Mehl und Salz werden abgeschlagen, der Schnee der 4 Eiklar eingerührt, in eine befettete, gut schließende Kasserolle gefüllt und eine halbe Stunde im Wasserbade gekocht. Dann werden mit einem Rößel Nockerl ausgestochen und mit in Butter gerösteten Semmelbröseln, Grammeln oder gehacktem Schinken bestreut.