

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

Wildhaschee

$\frac{3}{4}$ kg Wildfleischreste werden gekocht und durch die Fleischmaschine getrieben. Aus 60 g Butter und 40 g Mehl macht man eine lichte Einmach, röstet fein gehackte Zwiebel und grüne Petersilie mit, gießt mit Suppe auf, gibt die faschierten Wildfleischreste und $\frac{1}{8}$ l sauren Rahm hinein, würzt mit Salz, Pfeffer und Essig und umlegt das Haschee mit Spiegeleiern.

Kartoffeln in Milch

2 kg rohe Kartoffeln schält man und schneidet sie in möglichst feine Scheiben, die man in eine mit Butter bestrichene Auflaufform gibt, salzt und mit 1 l Milch übergießt, welche vorher mit 40 g Butter aufgekocht wurde. Nun stellt man die Form in den Ofen, bis die Kartoffeln weich sind und die Milch eingekocht ist. Backzeit ist ungefähr 1— $1\frac{1}{4}$ Stunden.

Eier mit pikanter Soße

50 g Champignon werden fein gehackt, mit einem Eßlöffel gehackter Petersilie, etwas Zwiebel, Zitronenschale in Butter oder Öl sechs bis acht Minuten gedünstet. Dann kommt etwas Salz und Pfeffer hinzu und ein Kaffeelöffel Mehl, den man in einer halben Schale Obers anrührt. Ist diese Soße genügend gebunden, gibt man sie über inzwischen gebratene oder auch hartgekochte, auf gerösteten Brotscheiben angerichtete Eier. Sollte die Soße zu dick sein, so läßt sie sich leicht mit etwas Wasser verdünnen.