

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

Rindsrollen

6 ausgelöste Rostbraten werden gut geklopft, gesalzen und gepfeffert, 80 g Speck, 1 alte Semmel und 3 Essiggurken werden länglich geschnitten und in die Rostbraten gefüllt. In 10 g Butter läßt man eine fein gehackte Zwiebel anlaufen, gibt etwas zu den Rostbraten, rollt sie ein, bindet sie mit Spagat, läßt sie in 100 g Fett anbraten, gießt mit etwas Suppe auf und dünstet die Rostbraten langsam weich. Sind sie weich, werden sie auf ein Brett gelegt, der Spagat entfernt, der Saft mit 30 g Mehl gestaubt, aufgegossen und mit $\frac{1}{8}$ l saurem Rahm vermischt. Bis zum Servieren werden die Rollen in die Soße eingelegt.

Sardellenrostbraten

Die Rostbraten werden mit Speckstreifen und Sardellen gespickt und weiter wie die Rahmrostbraten behandelt.

Rostbraten mit Paradeissoße

Gedünstete Rostbraten werden in eine Paradeissoße eingelegt und nochmals aufgekocht.

Gebadene Rostbraten

1 kg schöne Rostbraten werden dünn geklopft, gesalzen, in Mehl, Ei und Brösel paniert und in heißem Fett gebacken.

Rostbratennudeln

$\frac{1}{2}$ kg Bandnudeln werden in Salzwasser gekocht, abgeseiht und abgeschreckt; 3 Rostbraten werden mit etwas Zwiebel weichgedünstet, nudelig geschnitten und samt dem Saft mit den Bandnudeln gemischt und noch einmal für kurze Zeit in das Rohr gestellt.

Gerollte Rostbraten

1 kg Rostbraten wird in Stücke geschnitten, ausgelöst, geklopft, gesalzen, mit Fülle bestrichen, gerollt, gebunden, in 60 g heißes Fett gelegt, in dem 100 g fein gehackte Zwiebel und fein geschnittenes Wurzelwerk angeröstet wurden. Dann kommen noch 1 Lorbeerblatt, 10 Pfefferkörner, 3 Gewürzkörner und etwas Thymian dazu und die Rostbraten werden in dieser Soße weichgedünstet, dann nimmt man sie heraus, staubt mit 1 Löffel Mehl, läßt es anrösten, gibt $\frac{3}{16}$ l sauren Rahm und Suppe oder Wasser dazu.

Fülle: 80 g fein gehackten Speck, 1 Löffel fein gehackte Zwiebel, Petersilie und $\frac{1}{4}$ kg rohes, faschiertes Rindfleisch.