

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

gerne mit saurem Rahm begossen. Zu Rebhühnern gibt man häufig ein-
gebrannte Linsen oder gedünstetes Sauerkraut.

Schnepfen

Schnepfen sollen so wie Rebhühner einige Tage abliegen, ehe sie ver-
wendet werden. Die Zubereitung ist dieselbe wie bei den Rebhühnern.

Schnepfenbrote

Die Eingeweide der Schnepfe, mit Ausnahme des Magens, werden mit
Zwiebel und grüner Petersilie fein gehackt und in etwas Butter geröstet.
Dann bindet man die Masse mit einem Dotter, salzt und pfeffert sie und
streicht sie auf in Butter geröstete Semmelschnitten.

Hirschgulasch

1 kg ausgelöstes Hirschfleisch wird würfelig geschnitten und genau so
wie Gulasch zubereitet. Vor dem Servieren gibt man etwas sauren
Rahm dazu.

Wildhaschee

Reste von Hasen-, Reh- oder Hirschfleisch werden fasciert und mit
Zwiebel und grüner Petersilie in etwas Butter gedünstet, gesalzen, ge-
pfeffert, mit etwas saurem Rahm vermischt und mit einem Spiegelei
serviert.

Rehragout 1

Zum Rehragout kann man den Hals und die Brust des Rehes ver-
wenden. Man schneidet das Fleisch in kleine Stücke, kocht es in einer
Essigbeize und gibt es in eine Einmach aus 60 g Butter und 60 g Mehl,
die man mit dem Sud aufgegossen hat. Vor dem Servieren gibt man
etwas sauren Rahm dazu und säuert die Soße mit Zitronensaft.

Rehragout 2

Das würfelig geschnittene Fleisch wird mit Zwiebel in 100 g Fett
gedünstet und, wenn es weich ist, mit 40 g Mehl gestaubt und weiter wie
Ragout 1 behandelt.

Rehgulasch

Die Behandlung ist gleich dem Hirschgulasch.

Rehleber

Aus Rehleber kann man dieselben Speisen wie aus Kalbsleber her-
stellen oder man schneidet die Rehleber in Schnitten und überbrät sie rasch
in heißem Fett. Aus 60 g Fett und 60 g Mehl macht man eine Einbrenne,