

## **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

gießt mit Suppe auf, gibt eine passierte Sardelle, fein gewiegte Kapern und  $\frac{1}{8}$  l sauren Rahm in die Soße und dünstet darin die Leber noch etwas. Vor dem Servieren wird die Speise erst gesalzen.

### **Paprikahase**

Man rechnet auf einen Hasen  $\frac{1}{2}$  kg geselchten Speck,  $\frac{1}{2}$  kg Zwiebel, 2 gelbe Rüben, 2 Selleriewurzeln, 20 g Paprika, Pfeffer und Salz.

Der Hase wird in kleine Stücke geteilt. Der Speck wird kleinwürfelig geschnitten, in eine Kasserolle gegeben und etwas anlaufen gelassen. Dann gibt man die fein gehackte Zwiebel, das klein geschnittene Wurzelwerk, die Gewürze und das Fleisch dazu und dünstet langsam alles weich.

### **Hasen- und Rehpastete**

Das Junge vom Hasen wird in einer Essigbeize gekocht, ausgelöst und zweimal durch die Fleischmaschine getrieben. 150 g Butter werden flaumig abgetrieben, das Fleisch, 1 in Milch erweichte, passierte Semmel, 1 passierte Sardelle, 4 Eier, Salz, Pfeffer, fein gewiegte Zitronenschale und  $\frac{1}{16}$  l saurer Rahm eingerührt. Eine Puddingform wird mit Speckstreifen ausgelegt, die Masse eingefüllt und 1 Stunde im Dunst gekocht.