

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

im Rohr schön knusperig gebraten. Ist alles weich, so wird eine feinnudelig geschnittene Zwiebel mit etwas Fett goldgelb angeröstet und mit zwei rohen, geschälten, auf dem Reibeisen geriebenen Kartoffeln in das Kraut gemischt. Beim Anrichten gibt man das Kraut in die Mitte der Schüssel, belegt es mit dem transchierten Selschfleisch, dem gebratenen Schweinsripperl sowie einer halben Bratwurst oder Frankfurterwürstel und garniert mit kleinen Semmel- oder Grießknödeln, ein bis zwei Stück für jede Person gerechnet.

Ruttelslecke

Sehr schön gepuzte Ruttelslecke werden in Salzwasser gekocht, nudelig geschnitten in eine dunkle Einbrenne gegeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft gewürzt.

Schöpfenbraten

1 kg Schöpfenschlegel oder Schöpfennierenbraten wird mit Salz, zerdrücktem Knoblauch, Pfeffer und Kümmel eingerieben und in heißem Fett unter fleißigem Begießen mit Suppe gebraten.

Gedünsteter Schöpfenschlegel

1 kg Schöpfenschlegel wird mit Speckteilen gespickt, mit Salz, Pfeffer und Thymian eingerieben und in 80 g Fett mit etwas Zwiebel und Suppe weichgedünstet.

Schöpfenschlegel in der Rahmsauce

1 kg Schöpfenschlegel wird mit Speckteilen gespickt und in 80 g Fett mit Zwiebel, Wurzelwerk, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, Beizkräuter und Essig gebraten. Wenn das Fleisch weich ist, wird der Saft mit 30 g Mehl gestaubt, angeröstet, aufgegossen, passiert und mit $\frac{1}{4}$ l saurem Rahm versetzt.

Schöpfenfleisch ist sehr gut, wenn es einige Tage in der Beize liegt.

Schöpfenfleisch mit Halmrüben

1 kg Schöpfenfleisch wird mit $\frac{1}{2}$ kg würfelig geschnittenen Halmrüben in Salzwasser weichgekocht, mit denselben angerichtet und mit heißer Butter übergossen.

Schöpfenfleisch mit verschiedenen Gemüsen

1 kg Schöpfenfleisch wird mit gelben Rüben, Sellerie, Kohlrüben, Kartoffeln, Zwiebeln und Kohl weichgekocht und als Eintopfgericht serviert.

Gefüllte Lammbrust

Wird genau wie die Kalbsbrust zubereitet.