

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

Kazengeschrei 2

Etwas Leber, Nieren, Hirn, Milz und Fleisch ($\frac{3}{4}$ kg) wird kleinblättrig geschnitten und mit Zwiebel, Salz und Pfeffer in Fett geröstet. Wenn das Fleisch weich ist, wird es gestaubt und mit Suppe aufgegossen.

Tiroler Leber

$\frac{3}{4}$ kg Kalbsleber schneidet man in fingerdicke Platten, die man in Milch einlegt. 50 g Butter und 50 g geschnittener Speck werden erhitzt und darin 50 g Zwiebel leicht gebräunt. Die Leber wird aus der Milch genommen, abgetrocknet und 10 Minuten im Fett gedünstet. Dann staubt man mit 1 Löffel Mehl, gießt mit Suppe oder Wasser und $\frac{1}{4}$ l saurem Rahm auf und läßt die Leber noch 1 Viertelstunde dünsten. In die Soße kommen 1 Eßlöffel gewiegte Kapern, Zitronensaft oder Essig, Maggi und Salz.

Sackbraten

Je 300 g Rind-, Kalb- und Schweinefleisch oder je 500 g Rind- und Schweinefleisch faszieren, mit 60 g würfelig geschnittenem Speck, einer passierten Sardelle, 2 in Wasser erweichten, passierten Semmeln, fein gehackter Zwiebel und Petersilie, 2 Eiern, Salz und Pfeffer vermengen. Dann formt man einen Striezel und legt ihn in 40 g heißes Fett und läßt ihn $1\frac{1}{2}$ Stunden unter fleißigem Begießen braten. Man kann zum Schluß etwas sauren Rahm dazugeben.

Jägerbraten

Je 300 g Kalb-, Rind- und Schweinefleisch faszieren, mit 60 g würfelig geschnittenem Speck, 1 oder 2 eingeweichten Semmeln, Petersilie, Zwiebel (letztere in Fett angeröstet), Majoran, Zitronenschalen, 1 Eßlöffel Kapern, Salz, Pfeffer, würfelig geschnittenen Essiggurken, 1—2 Eiern und Semmelbrösel vermischen, einen Striezel formen, in heißem Fett braten ($1\frac{1}{2}$ Stunden) und zum Schluß $\frac{1}{4}$ l Rahm dazugießen.

Gefülltes Zickerl

Das Zickerl wird abgewaschen, die Brust untergriffen, gesalzen, gefüllt und in Butter unter fleißigem Begießen gebraten.

Fülle: 4 würfelig geschnittene Semmeln werden mit 50 g heißer Butter übergossen. $\frac{1}{8}$ l Milch, 2 Eier und Salz werden abgesprudelt und ebenfalls darüber gegossen und ziehen gelassen.

Lebertrapsperl

1 kg roh geriebene Kartoffeln werden ausgedrückt, 200 g faszierter Rindsleber, 1 Ei, Salz und Pfeffer dazugemengt und mit einem Löffel Nockerl ausgestochen, die in heißem Fett gebacken werden.