

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

Leberschmarren

4 Semmeln werden in Milch eingeweicht und fäsiert und mit $\frac{1}{2}$ kg fäsiertes Leber vermengt. Zwiebel und grüne Petersilie werden in 50 g Fett angeröstet und zur Masse gemischt, dann gibt man 2 Eier, Salz, Zitronenschale, Majoran und Pfeffer dazu, festigt die Masse mit Semmelbrösel und gibt sie in 150 g heißes Fett und wird wie ein Semmel-schmarren ausgedünstet.

Hirn mit Ei

Das Hirn wird enthäutet und klein gehackt. In etwas Butter läßt man Zwiebel anlaufen, gibt das Hirn und versprudeltes Ei hinein, röstet das Ganze und würzt mit Salz und Pfeffer.

Zerlassen des Fettes

Man schneidet das Fett in möglichst kleine Würfel oder treibt es durch die Fleischmaschine und gibt es mit Ausnahme einer Handvoll in eine Kasserolle und stellt sie über das Feuer. Man wendet die Würfel, bis das Fett klar ist und seigt dann dieses ab. Zu den erhaltenen Grammeln gibt man die Handvoll Speck und nun rührt man dies so lange, bis man die neuen Grammeln von den alten nicht mehr unterscheidet. Dann seigt man das klare geruchlose Fett ab und läßt die Grammeln bräunen. Das nun erhaltene, dunkle Fett gibt man auf einen Teller. Will man die Grammeln nicht mehr verwenden, drückt man sie aus.

Knackerkartoffeln

Man kocht Kartoffeln, schält sie, schneidet sie blättrig und gibt sie in Fett, in dem man Zwiebel anlaufen ließ, salzt, pfeffert und vermengt sie mit gekochten, klein geschnittenen Knackerwürstchen.

Ungarisches Gemüsefleisch

In 50 g Schweinefett wird 100 g fein gehackte Zwiebel goldgelb geröstet. Dann kommen $\frac{3}{4}$ kg würfelig geschnittenes Schweinefleisch dazu, das halbweich gedünstet wird. Nun fügt man 2 große grob geschnittene Häuptel Kohl, 4 Stück blättrig geschnittene Paradeiser, 4 Stück nudelig geschnittenen grünen Paprika, 4 Stück nudelig geschnittene Kartoffeln, Salz, Pfeffer, Kümmel und etwas Suppe bei und kocht langsam fertig.