

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

Beilagen

Kartoffelnudeln

Aus $\frac{3}{4}$ kg gekochten, passierten Kartoffeln, 200 g Mehl, Salz und 2 Eiern macht man einen Kartoffelteig, formt Rollen, schneidet daraus kleine Stücke, die man zu Nudeln wälzt, in Salzwasser kocht, abseigt, abschreckt und in 150 g Semmelbrösel, die man in 150 g Butter angeröstet hat, wälzt.

Kartoffelkrasperl

Der angegebene Kartoffelteig wird ausgewalzt, Krapfen ausgestochen und diese in heißem Fett gebacken.

Petersiliekartoffeln

In 60 g Fett läßt man fein gehackte Zwiebel und grüne Petersilie anlaufen und röstet 1 kg gekochte, geschälte Kartoffeln an.

Strohkartoffeln

$\frac{3}{4}$ kg Kartoffeln werden gewaschen, geschält, feinnudelig geschnitten und aus heißem Fett gebacken und gesalzen.

Stuwanki

1 kg Kartoffeln werden gewaschen, geschält, geviertelt, in Salzwasser weichgekocht, das überschüssige Wasser abgegossen, 80 g Mehl darüber gestaubt, 1 Viertelstunde zugedeckt dünsten gelassen, gesalzen, glatt verrührt und mit einem in heißes Fett getauchten Löffel Rackerl ausgestochen.

Kartoffeln mit Paradeis

In eine Erdäpfelsoße gibt man viel Paradeismark und etwas Suppe und Zucker.

Gute Rahmkartoffeln

Gelbe Kartoffeln werden in dünne Scheiben geschnitten, in eine leicht mit Knoblauch eingeriebene feuerfeste Schüssel gelegt, gesalzen, gepfeffert, mit frischem Rahm übergossen und auf mäßigem Feuer gekocht. Wenn sie gar sind, fügt man noch etwas Rahm dazu und stellt sie für einige Minuten in die Röhre, damit sie eine hellbraune Kruste bekommen.