

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

Kartoffelpolenta

70 g Butter werden flaumig abgetrieben, dazu kommen $\frac{1}{2}$ kg gekochte, passierte Kartoffeln, 4 Eier, Salz und 20 g geriebener Parmesan, 150 g Mehl. Dann bestreicht man eine Serviette mit Fett, bestäubt sie mit Mehl und setzt die Masse hinein. Man bindet die Serviette um den Knödel herum und hängt sie 1 Stunde in kochendes Wasser. Vor dem Servieren begießt man den Knödel mit Butter und bestreut mit Parmesan.

Kartoffelpüree

$1\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln werden gewaschen, geschält und in Salzwasser gekocht. Das Wasser wird abgeseiht, die Kartoffeln gut zerdrückt und mit 60 g Butter und $\frac{1}{4}$ l heißer Milch gut verrührt. Serviert wird das Püree mit Bratenfett oder Brösel mit brauner Butter, gerösteter Zwiebel, Speck oder Grammeln.

Kartoffelsterz

$\frac{1}{2}$ kg geschälte Kartoffeln werden in Salzwasser gekocht, das Wasser abgeschüttet, nur auf dem Boden bleibt fingerhoch Wasser. Die Kartoffeln werden mit 60 g Mehl bestreut. Dann deckt man zu und stellt die Masse 5 Minuten ins Rohr. Dann wird der Brei mit einem Kochlöffel tüchtig bearbeitet. Ein Blechlöffel wird in heißes Fett getaucht und schöne Kockerl aus der Masse gestochen.

Prinzessinentkartoffeln

$\frac{3}{4}$ kg Kartoffeln werden gewaschen, gekocht, geschält und passiert. 100 g Butter muß man flaumig rühren, 1 Dotter, 1 Ei, Salz und die Kartoffeln dazugeben, einen Spritzsack füllen, auf ein befettetes und bemehltes Blech Häufchen dressieren und bei ziemlicher Hitze 10 Minuten backen.

Eingebrannte Kartoffeln 1

$\frac{3}{4}$ kg Kartoffeln kochen, schälen und in dicke Scheiben schneiden. Einbrenne aus 60 g Fett und 40 g Mehl machen, mit Suppe oder Wasser aufgießen, die Soße verkochen lassen und mit Salz, Thymian, Majoran, sauren Gurkenblättchen, gewiegten Kapern und Essig abschmecken, die Kartoffelscheiben hineingeben, tüchtig kochen lassen und zum Schluß $\frac{1}{10}$ l Rahm oder etwas Butter dazugeben.

Eingebrannte Kartoffeln 2

Die Kartoffeln roh schälen, vierteln, mit Salz und Thymian weich kochen und dann das frühere Verfahren anwenden.

Kartoffelstrudel

Strudelteig aus $\frac{1}{4}$ kg Mehl, 2 Eiern, Salz und lauwarmem Wasser.