

## **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



## Eierspeisen

### Eier mit Leberfarce

Warme, kernweiche Eier werden auf etwas Leberbrei angerichtet und mit gehacktem Schinken und Zunge bestreut.

### Gratinierte Eier

6 Eier werden hartgekocht, halbiert, die Dotter ausgenommen und passiert. 1 Semmel wird in Milch erweicht, ausgedrückt, passiert, ebenso 1 Sardelle und mit den Dottern, Salz, Paprika und  $\frac{1}{8}$  l Rahm verrührt. Das Eiweiß wird mit der Masse gefüllt in eine mit Butter ausgeschmierte Auflauffschüssel gestellt, mit Rahm übergossen, mit 30 g geriebenem Parmesan und 20 g Semmelbrösel bestreut und mit 40 g brauner Butter betropft und im Rohre gebacken.

### Saure Eier

Aus 40 g Butter und 30 g Mehl macht man eine helle Einmach, läßt etwas feingehackte Zwiebel und grüne Petersilie anlaufen, gießt mit Wasser oder Suppe auf, würzt mit Salz, Pfeffer, Majoran und Essig, passiert die Soße in eine Auflauffschüssel, schlägt vorsichtig 6 Eier hinein und läßt die Eier im Rohre langsam stocken.

### Augsburger mit Spiegeleiern

In einer Omelettenpfanne läßt man Butter heiß werden, überbäckt die geschälten, am Rande eingeschnittenen, in Mehl getauchten Augsburgsberger und schlägt vorsichtig einige Eier darüber und läßt sie langsam stocken.

### Eierfisch

$\frac{1}{4}$  l Essig,  $\frac{1}{8}$  l Wasser, einige Pfefferkörner, einige Gewürzkörner, 1 Lorbeerblatt, etwas Zitronenschale werden zum Sieden gebracht, 6 Eier vorsichtig eingeschlagen, langsam gekocht, herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt, gleich geschnitten, auf eine Schüssel gelegt, mit dem Sude übergossen und mit in Butter braun gerösteter Zwiebel bestreut.

### Würstchen mit Eiern

Frankfurter Würste oder auch Knackwürste werden geschält, blättrig geschnitten und in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform gegeben.