

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

Eintopfgerichte

Gerade die vergangene Zeit hat uns durch die Massenverpflegungen und die Sparmaßnahmen auf den verschiedensten Gebieten (Holz, Kohle, Lebensmitteln) den Eintopf sehr nahe gebracht. Viele stellen sich unter Eintopf verschiedenes in Salzwasser gekochtes, mit wenig Fett eingebranntes Dörrgemüse und etwas Fleischbeigabe vor und behaupten, von einem Eintopf nichts wissen zu wollen. Diese Anschauung kann aber durch die folgenden Rezepte leicht widerlegt werden. Der Eintopf, richtig gekocht, darf im bäuerlichen Haushalte gar nicht fehlen. Er ermöglicht es der Bäuerin, das Kochen zu vereinfachen und während des Kochens auch andere Arbeit verrichten zu können. Er spart Zeit, Geschirr und Holz. Hat die Kochkiste, wie sie im Kapitel über die Kücheneinrichtung beschrieben ist, oder der Elektroherd im Bauernhause Eingang gefunden, kann die Bäuerin sogar auf das Feld gehen und das fertige Essen erwartet sie zu Hause.

Bauernsuppe

$\frac{1}{2}$ kg Rind- oder Schweinefleisch, $\frac{1}{4}$ kg gelbe Rüben, $\frac{1}{4}$ kg Petersilienwurzeln, $\frac{1}{8}$ kg Sellerie, 1 großes Häuptel Kohl, $\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln, 1 kleine Zwiebel wird würfelig geschnitten und in $2\frac{1}{2}$ l Salzwasser 2 Stunden gekocht. (Für die Kochkiste wird am Herd zehn Minuten vorgekocht und in der Kiste 3 Stunden fertig gekocht.)

Bettelmannsuppe

600 g Rindfleisch, $\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln und $\frac{1}{4}$ kg Wurzelwerk werden würfelig geschnitten und in $2\frac{1}{2}$ l Salzwasser mit $\frac{1}{4}$ kg Graupen 15 Minuten vorgekocht und in der Kiste noch 3 Stunden gekocht.

Erbseintopf

$\frac{1}{2}$ kg Erbsen werden über Nacht eingeweicht, dann 1 Stunde vorgekocht. Dann gibt man 2 Schweinsfüße oder Schweinsohren oder Kopffleisch dazu, rührt die Erbsen vorsichtig um und mischt $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Anrichten $\frac{1}{2}$ kg würfelig geschnittene Kartoffeln und grüne Petersilie ein, schneidet das Fleisch in Streifen und kocht fertig.