

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

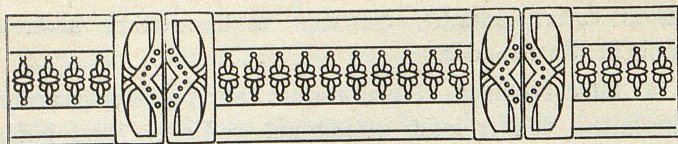
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

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



Vegetarische Gemüsebeilagen.

Grünkernbratlinge. 1 Tasse Grünkerngrieß wird mit Wasser zu einem dicken Brei gekocht. Man läßt diesen abkühlen und vermengt ihn mit 2 ganzen Eiern, geschmorten Zwiebeln, Salz, etwas getrockneten, fein zerriebenen Majoran und wenig Panierbrot. Man formt aus der Masse flache Schnitten oder Bratlinge, bestreut dieselben mit fein geriebenem Panierbrot und bäckt sie auf beiden Seiten in Butter braun.

Pilzbratlinge. Man putzt die Pilze, wiegt und dünstet sie in Butter mit Zwiebeln und Petersilie gar, weicht ein Brötchen in Wasser ein, drückt es gut aus, rührt alles zusammen, fügt 2—3 Eier und geriebenes Panierbrot dazu, formt davon Schnitte und bäckt sie in Butter braun.

Pilzbratlinge. Feingehackte Pilze bratet man mit feingeschnittenen Zwiebeln und Petersilie in Butter gar. Man vermischt sie mit $\frac{1}{2}$ Tasse ausgequollenem Wasserreis, einigen ganzen Eiern und ein wenig Panierbrot. Dann formt man Schnitte wie oben.

Hafergrützbratlinge. 1 Tasse Hafergrütze wird mit Wasser und Salz dick gekocht, nach dem Erkalten mit 2 bis 3 Eiern und Panierbrot vermischt, von der Masse Schnitten geformt, die in Panierbrot umgewälzt und in Butter gebraten werden.

Erbfenbratlinge. Erbsenpüree vermischt man mit gebratenen Zwiebeln, einigen ganzen Eiern und Panierbrot.