

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

strichene Form mit etwas Salz, fein geschnittenen Zwiebeln, Butter und dicker saurer Sahne eingepackt, und dann im Ofen 2 Stunden gebacken. Sobald die Kartoffeln von oben eine gelbe Farbe angenommen haben, deckt man sie zu und schiebt einen Dreifuß unter die Form, weil sie ringsum sonst zu braun würden, ehe sie in der Mitte gut sind. Zu jedem Gemüsepurée und vielen anderen Gemüsen eine vorzügliche Beigabe.

Ingredienzien: $\frac{1}{2}$ Liter Kartoffeln. 90 Gr. Butter. Salz. 4 Zwiebeln. $\frac{1}{2}$ Liter saure Sahne.

447. Gestovte Kartoffeln.

Hierzu nehme man die kleinsten Kartoffelchen, welche man hat, koche sie in der Schale gar, schäle sie ab und stove sie dann in Butter, gehackter Petersilie und Salz $\frac{1}{4}$ Stunde lang über schwachem Feuer, während man sie oft schüttelt.

Ingredienzien: 2 Suppenteller voll Kartoffelchen. 120 Gr. Butter. 2 Theelöffel gehackte Petersilie. Salz.

448. Kartoffelspeise à la Pius.

Große in der Schale gekochte Kartoffeln werden abgeschält zum Erkalten hingestellt, danach reibt man sie auf einem feinen Reibeisen und vermischt sie dann mit Eidotter, zerlassener Butter, Sahne und Eierschnee. Wenn Alles gut durchgerührt ist, füllt man es in eine wohl vorbereitete Form und läßt es im Ofen hellbraun backen. Gleichzeitig kocht man Sahne so lange mit einem Stück Käse auf ganz schwachem Feuer, bis der Käse sich aufgelöst hat, gibt dann etwas Butter dazu und zieht diese Sauce mit Eidotter ab. Beim Anrichten stürzt man die Form auf eine Schüssel, hebt sie dann vorsichtig ab und gießt die Sauce von der Seite her unter die Speise. Diese ist ein gutes selbstständiges Gericht, schmeckt aber als Beigabe zu Macaroni und selbstgemachten Nudeln ganz vorzüglich.

Ingredienzien: 8 Kartoffeln. 3 Eigelb. $\frac{1}{8}$ Liter Sahne. 125 Gr. Butter. 6 Eiweiß. Zur Sauce: $\frac{1}{4}$ Liter Sahne. 80 Gr. Käse. 20 Gr. Butter.

449. Kartoffeln mit Kräutersauce.

Wenn man Kartoffeln in der Schale gekocht und abgezogen hat, schneidet man sie in Scheiben. Hiernach macht man in Butter mit Mehl eine weiße Schwige, streut gehackte Petersilie und fein gewiegte Schalotten darüber, verrührt dies mit Milch zu einer sämigen Sauce und thut dann die Kartoffelscheiben hinein, um sie nochmals recht heiß darin werden zu lassen.