

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

Ingredienzien: 2 Suppenteller voll geschnittene Kartoffeln. 100 Gr. Butter. 1 kleiner Löffel voll Mehl. 6 Schalotten. 2 Theelöffel voll Petersilie.

450. Petersilien-Kartoffeln.

Man schält hierzu kleine Kartoffeln, brüht dieselben, nachdem sie gewaschen sind, mit siedendem Wasser ab und läßt sie 5 Minuten zugedeckt darin stehen. Inzwischen hat man Wasser mit Butter und Salz kochen lassen und thut nun die gut abgegoßenen Kartoffeln hinein, und wenn sie beinahe gar gekocht sind, streut man gehackte Petersilie darüber. Diese Kartoffeln müssen, wenn sie weich sind, nicht mehr Brühe haben, als zu einer hinreichenden Sauce derselben nothwendig ist und diese wird von den Kartoffeln dann auch schon bündig genug.

Ingredienzien: 2 Suppenteller voll geschälte Kartoffeln. 100 Gr. Butter. $\frac{3}{4}$ Liter Wasser. Salz. 1 gehäufter Theelöffel Petersilie.

451. Geschmorte Kartoffeln.

Ebenso kleine Kartoffelchen, wie zu Petersilien-Kartoffeln, werden geschält und 2 Mal mit siedendem Wasser überbrüht, indem man sie jedesmal 10 Minuten fest zugedeckt darin stehen läßt. Nach dieser Zeit gießt man sie ab, trocknet sie zwischen 2 groben Tüchern und legt sie dann mit wenig Salz überstreut in heiße steigende Butter, welche in einer tiefen Casserole auf schwachem Feuer steht. Nun bedeckt man sie und läßt sie unter öfterem Umschwenken langsam weich schmoren, indem man sie in der letzten Viertelstunde mit etwas Zucker bestreut und sie dann unbedeckt in einer heißen Röhre Farbe annehmen läßt. Diese sehr beliebten Kartoffeln müssen ganz bleiben, gelbbräunlich aussehn und durchweg weich sein, sie bedürfen, um gar zu werden, beinahe 2 Stunden Zeit.

Ingredienzien: 1 Teller voll Kartoffeln. 100 Gr. Butter. $\frac{1}{4}$ Theelöffel Salz.

452. Kartoffeln mit Johannislauch.

Dieses Lauch, welches Ende Juni am Besten ist, wird geschält und soweit, wie es weiß ist, 2 oder 3 Mal der Quere nach durchgeschnitten. Inzwischen hat man geschälte Kartoffeln in Scheiben geschnitten und mit knappen siedendem Wasser und etwas Salz auf das Feuer gestellt. Wenn sie halb gar sind, thut man die geschnittenen Johanniszwiebeln und Butter dazu und läßt sie damit gar und weich kochen. Sie müssen, wenn sie fertig sind, in sämiger Sauce liegen.