

## **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: 12 Große Kartoffeln. 1 Löffel voll Mehl. 2 Eier. 2 Löffel süße Sahne. Salz. Semmelbröseln. 1 Obertasse Del.

#### 465. Gebratene Kartoffel-Filets.

Große Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten und diese wieder in Filets, wonach man sie zwischen 2 Tüchern trocknet, dann mit Mehl bestäubt, noch etwas Salz dazu mengt und sie schließlich in Del zu schöner brauner Farbe brät.

Ingredienzien: 12 Kartoffeln. 2 Eßlöffel Mehl. 1 Theelöffel Salz. 1 Tasse Del.

#### 466. Kartoffel-Würstchen.

Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, abgezogen, kalt gestellt und wenn sie ganz erkaltet sind, auf dem Reibeisen gerieben. Nun rührt man 60 Gr. frische Butter zu Sahne, gibt nach einander Eier, Mehl und die Kartoffeln dazu und wenn dies zusammen gut verrührt ist, formt man kleine Würstchen davon, welche in steigender Butter gelbbraun gebraten werden.

Ingredienzien: 12 große Kartoffeln. 180 Gr. Butter. 2 Eier. 1 Löffel Mehl. Salz.

#### 467. Kartoffel-Rollen.

Es werden, wie im Vorhergehenden, die Kartoffeln gekocht, geschält und gerieben, dann reibt man  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter zu Sahne, gibt Eier, Mehl und Salz dazu und rührt dies gut durcheinander. Mit Hülfe von dünn untergestreutem Mehl formt man aus dieser Masse dicke Rollen, ohngefähr 2 Zoll im Durchmesser und 4 Zoll lang und kocht sie in gesalzenem siedenden Wasser 3 Minuten lang. Darauf legt man eine Lage solcher Rollen in eine vorbereitete Form, streut geriebenen Käse darüber und legt Butterstückchen darauf und fährt, mit Rollen wieder anfangend so fort, bis Alles in der Form ist, stellt diese dann in einen gut geheizten Ofen und backt die Rollen gelbbraun.

Ingredienzien:  $\frac{1}{2}$  Pfd. geriebene Kartoffeln. 180 Gr. Butter. 60 Gr. Mehl. 3 Eidotter. 1 ganzes Ei. Salz. 100 Gr. geriebenen Käse.

#### 468. Kartoffel-Schnitten.

Man koche ein gutes Kartoffelpürée nach Nr. 437, verrühre dies mit Eier, Mehl, Salz und Käse, gebe auch noch etwas fein gehackte Petersilie daran und formire von dieser Masse 1 Cent.