

## 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

dicke, 2 Finger breite und Fingerlange viereckige Schnitten, wende sie in Ei und Semmelbröseln und backe sie in Del gelbbraun.

Ingredienzien: 2 Teller voll Kartoffelpüree. 3 Eidotter. 1 Ei. 2 Löffel voll Mehl. Salz. 2 Löffel Käse. 1 Tasse Del.

#### 469. Kartoffel-Pastetchen.

Nachdem man große Kartoffeln in der Schale gekocht hat, zieht man sie ab und stellt sie kalt; am andern Tage reibt man sie auf dem Reibeisen, nimmt aber nur das, was hinter die Reibe fällt und thut dies zu der Butter, welche man zu Sahne gerieben und mit Eier und Salz verrührt hat. Wenn alles gut durcheinander gemischt ist, taucht man die Handflächen in Mehl und formt von der Masse in der hohlen linken Hand mit Hülfe der rechten, ein hohles Pastetchen, bestreicht es von innen mit Butter und füllt es mit in Butter gedämpften fein würflich geschnittenen Champignons, Morcheln und Zwiebeln, welche man vorher gemischt hat, deckt dann die Oeffnung mit etwas Teigmasse fest wieder zu und backt hierauf die Pastetchen in Butter auf allen Seiten gelbbraun. Man kann die Pastetchen auch mit feinwürflich geschnittener in vieler Butter gerösteter Semmel füllen.

Ingredienzien: 1 Suppenteller voll geriebene Kartoffeln. 80 Gr. Butter. 4 Eidotter. Salz. Zum Backen:  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter.

#### 470. Kartoffel-Knöpfchen.

Zu einem Teller voll Kartoffelschnee rührt man 75 Gr. Butter zu Sahne, gibt 2 Eidotter und Salz dazu, formt runde glatte Knöpfchen, so groß wie ein Markstück, davon und backt diese schwimmend in Del zu hellgelber Farbe.

Ingredienzien: 1 Suppenteller gehäuft voll Kartoffelschnee. 75 Gr. Butter. 2 Eidotter. Salz.  $\frac{1}{2}$  Schoppen Del.

#### 471. Kartoffel-Cotelettes.

Kartoffelschnee und Kartoffelpüree, beides zu gleichen Theilen, wird mit gehackter Petersilie, Schnittlauch, Salz, in Butter gedämpften, vorher fein geschnittenen Schalotten, Eier und Mehl vermischt, dann, wenn Alles zu einer glatten Masse verrührt ist, werden Cotelettes davon geformt, diese in Ei und Semmelbröseln gewendet und auf beiden Seiten in Butter gelbbraun gebraten.

Ingredienzien: 1 Teller voll Kartoffelschnee. 1 Teller voll Kartoffelpüree. 1 Theelöffel Petersilie.  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Schnittlauch. Salz. 40 Gr. Butter. 4 Schalotten. 1 Eidotter. 1 Ei.