Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

sie in Butter oder Backfett auf allen Seiten gelbbraun. Man gibt hierzu eine braune Buttersauce mit Zwiebeln.

Ingredienzien: 1 Pfd. geriebene Kartoffeln. 125 Gr. geriebene Semmel. 125 Gr. Butter. 5 Eier. 3/4 Theelöffel Salz.

500. Gebackene Kartoffelklöße.

Die in obiger Weise gekochten, geschälten und geriebenen Kartoffeln werden mit dicker saurer Sahne, Salz und Eier gut durchgerührt, dann etwas geriebene und auch noch fein würflig geschnittene in Butter gelb geröstete Semmel dazu gegeben und Alles zu einem glatten Teig verarbeitet, aus welchem man mit den Händen runde Klöße dressirt. Nun bestreicht man eine flache breite Form oder Bratpfanne recht fett mit Butter, legt die Klöße nebeneinander hinein, begießt sie reichlich mit zerlassener Butter und backt sie dann in mäßiger Hitze goldgelb. Die Klöße müssen während des Backens noch zwei Mal mit Butter leicht beträufelt werden; man servirt sie mit gekochtem Obst, auch nur mit einer Obstsauce.

Ingredienzien: 1 Pfd. geriebene Kartoffeln. 3 Eßlöffel voll geriebene Semmel. 3 Eßlöffel voll fein würflig geschnittene Semmel. 3 Eßlöffel voll saure Sahne. 3 Eier. 200 Gramm Butter. Salz.

501. Kartoffelklöße mit Eierschnee.

Die gekochten und geriebenen Kartoffeln vermischt man mit dem Mehl, Eidottern, Salz und zerlassener Butter recht gut, zieht dann den Schnee der Eier durch den Teig, sowie in Butter geröstete geriebene Semmelkrumen. Von dieser Masse formt man ziemlich große Klöße, drückt sie recht fest zusammen, rollt sie auf einem mit Mehl bestäubten Brette glatt und rund und kocht sie dann in siedendem gesalzenem Wasser gar. Man richtet diese Klöße mit gelbbrauner Butter, in welcher reichlich Zwiebeln gebraten sind, an.

Ingredienzien: 2 Pfd. gekochte Kartoffeln. 4 Eßlöffel Mehl. 5 Eier. 1 Theelöffel Salz. 100 Gr. Butter. 4 Eßlöffel voll geriebene Semmel.

502. Großer Kartoffelkloß.

Man kocht Abends vor dem Gebrauche die mehligen Kartoffeln in der Schale gar, zieht sie ab und läßt sie über Nacht stehen. Nachdem man sie am andern Morgen auf dem Reibeisen gerieben hat, vermischt man sie mit der zu Sahne geriebenen und mit den Eidottern verrührten Butter, wozu man noch etwas Mehl, Salz, Zucker und das zu Schnee geschlagene Eiweiß thut. Wenn die