

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

Semmelkrumen und Eier hinzu, (die Zahl letzterer richtet sich nach der Menge der Koteletts) ebenso Salz, (wer es liebt Muskat und Zwiebel). Die Koteletts müssen unbedingt vor dem Backen in Ei und Krumen gewendet werden, weil sie sich so besser knusprig backen. Auch diese Koteletts sind von vorzüglichem Geschmack, auch kalt genossen.

Nr. 10. Linsenkoteletts.

(Für 6 Personen).

3 Tassen Linsenschrot, 1 Tasse Grünkern, 1 Egl. Butter oder Palmin, etwas fein geschnittene Zwiebel, Salz, 8 Tassen Wasser, 2 Eier.

Linsenschrot, Grünkern, Butter, Salz, feingeschnittene Zwiebel und Wasser werden zum Aufquellen in einen Topf getan und im Wasserbad 1—1½ Stunde gekocht. Ist die Masse erkaltet, so mengt man 2 Eier darunter und soviel Semmelkrumen als nötig zum Formen. Man macht handgroße Koteletts etwa fingerdick und backt sie in heißem Palmin braun.

Nr. 11. Linsenkoteletts mit Spiegelei und Petersilie.

Nach vorhergehender Nummer zubereitete Koteletts gebe man in ein wenig braune Butter und obenauf ein Spiegelei garniert mit Petersilie. Auch als Abendbrotspeise mit grünem Salat gut zu verwenden. Schmeckt selbst dem verwöhnten Fleischesser vortrefflich.

Nr. 12. Grünkernkoteletts.

Dieselben werden genau so zubereitet wie diejenigen in Nr. 10, nur bestehen die Zutaten aus Grünkernschrot und Hafergriße. Man formt dieselben etwas kleiner und länglich und backt sie ebenfalls in heißem Pflanzenfett braun.