

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) 664071-0

Fax: +43(732) 664071-344

Die Kohlköpfe werden abgebrüht, gekocht und durch ein Sieb getrieben. Nun bereitet man aus dem Fett und den Eidottern einen Abtrieb, mengt die gedünstete oder gebratene, fein gehackte Schöpfenschulter und einige gedünstete Schwammerln oder Edelpilze, ferner den Kohl, etwas Salz und Pfeffer, feine Semmelbröseln und den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß dazu und läßt die Masse in einer mit Fett ausgestrichenen Auflaufform backen. Man bestreut den Auflauf, der in der Schüssel gereicht wird, mit geriebenem Parmesankäse.

Südtiroler Spinat-Tascherln.

(Teig siehe: Toppentascherln)

- 1/4 Kilo Spinat,
- 6 Defa Fett,
- 6 Defa Weizenbrot- oder Gerstenmehl,
- 5 Defa Butter,
- 4 Defa Parmesankäse,
- Salz, Pfeffer.

Der Teig wird möglichst dünn ausgetrieben und daraus runde Blättchen, ungefähr im Durchmesser von 5 Zentimeter ausgestochen. Diese Blättchen füllt man zur Hälfte mit einem in gewöhnlicher Art, aber dick zubereiteten Spinatgemüse, schlägt die andere Hälfte darüber und schließt die Ränder gut. In siedendes Salzwasser gegeben und darin in wenigen Minuten gargekocht, werden die Tascherln, nachdem man sie auf einem Sieb gut ablaufen ließ, angerichtet, reichlich mit geriebenem Parmesankäse bestreut und mit gebräunter Butter übergossen.

Zungen-Mischgericht.

- 40 Defa Rindszunge,
- 20 Defa Rindsbries,
- 3 bis 4 Edelpilze,
- 6 Defa Fett,
- 6 Defa Weizenbrot- oder Gerstenmehl,
- 2 Sardellen,
- Saft von einer halben Zitrone,
- Salz, Pfeffer,
- 1 Deziliter Rahm,
- etwas Suppenwürze.

Man schneidet die gepökelte, gekochte Rindszunge würfelig. Das Bries läßt man in Salzwasser mit Zitronensaft kochen und schneidet es ebenfalls würfelig. Nun bereitet man aus Fett und Mehl eine lichte dicke Einmach, vergießt sie und läßt die feingeschnittenen Edelpilze und die würfelig geschnittenen Sardellen darin dünsten. Man salzt und pfeffert dies, gibt die Zungen- und Briesstücke dazu, verdünnt die Soß eventuell mit dem Brieswasser und fügt etwas Rahm und Suppenwürze hinzu. Man kann diese Speise auch geröstete Nieren u. dgl. beifügen oder sie nur aus Zunge bereiten. Sie wird in einem Reis- oder Graupenfranz oder mit Semmelknödeln zu Tisch gebracht.