

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

Man kann dieselbe Suppe auch mit Reisgrieß einkochen, wobei zu beachten ist, daß beim Einkochen die Suppe fortwährend verrührt werden muß, damit sich vom Reisgrieß keine Ballen bilden.

Selleriesuppe.

15 kleinere oder 10 bis 12 größere Sellerieknollen,
1 Kilo Fett,
1 $\frac{1}{4}$ Kilo Gerstenmehl,
Suppengrünes (20 Heller),
 $\frac{1}{2}$ Kilo Zwiebeln,
zirka $\frac{1}{4}$ Kilo Salz, Pfeffer,
25 Liter Wasser.

Sellerie und Suppengrünes werden gepulvt, in Stücke geschnitten und mit den fein geschnittenen Zwiebeln solange gekocht, bis die Sellerieknollen weich geworden sind. Dann bereitet man aus dem Fett und Mehl eine helle Einbrenne, vergießt sie mit Wasser und gießt sie in die Suppe, die noch gut verkochen muß. Die Suppe wird gesalzen, gepfeffert und mit Semmelschnitten gereicht.

Wurzelsuppe mit Reis.

2 Kilo Knochen,
 $\frac{1}{4}$ Kilo Leber,
Suppengrünes (20 Heller),
 $\frac{1}{2}$ Kilo Fett, am besten Abschöpf fett,
 $\frac{1}{2}$ Kilo Zwiebel,
5 Stück gelbe Rüben,
5 Stück Kohlrüben,
Petersilie (10 Heller),
1 Sellerieknolle,
1 $\frac{1}{2}$ Kilo Reis,
zirka $\frac{1}{4}$ Kilo Salz, etwas Pfeffer,
25 Liter Wasser.

Man läßt das Fett heiß werden, die feingeschnittene Zwiebel darin anlaufen und das feingeschnittene Suppengrün, sowie die Rüben, Kohlrüben und die Sellerieknolle, alles nudelig geschnitten, darin braun rösten. Nun gießt man das heiße Wasser, worin die feingeschlagenen Knochen und die zerschnittene Leber aufkochen, auf, salzt die Suppe, gibt die Petersiliensträußchen hinein und läßt dies sehr gut verkochen. Separat läßt man den Reis im Wasser dünsten. Wenn alle Gemüse gut verkocht sind, wird die Petersilie entfernt und die Suppe nach Geschmack gepfeffert. Dann wird der gedünstete Reis beigemengt. Man kann die Suppe vorher auch durch ein Sieb treiben.