

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

einer Obertasse dicker süßer Sahne verquirlt, in ein heißes Wasserbad oder auf die heiße Herdstelle zum Saiswerden gestellt (kochen darf die Mischung nicht) und als Sauce in die erwärmte Sauciere gefüllt, um zu dem Spargel gereicht zu werden.

22. Gefüllte Kohlrabi. 8—10 Stück junge Kohlrabi, 1 Achtelkilogramm Pilze, Petersilie, 6 Dekagramm Fett, 2 Eier, Salz, Pfeffer, 3 Dekagramm Fett, 3 Dekagramm geriebener Käse. Die Kohlrabi werden geschält, ein Deckel abgeschnitten, ausgehöhlt und in Salzwasser halbweich gekocht. Das ausgehöhlte, die Deckel, die zarten, grünen Blätter, Pilze und Petersilie werden fein gehackt, in Fett weich gedünstet, mit Eiern, Salz und Pfeffer verrührt, in die Kohlrabi gefüllt, diese mit geriebenem Parmesankäse bestreut, mit heißem Fett betropft in eine flache, befettete Pfanne gegeben und für die Dauer von 10 Minuten in eine sehr heiße Röhre gestellt. Man kann auch eine Einmachsoß dazugeben.

23. Tomaten-Blumenkohl. Einen großen, schön gepuhten, weißen Blumenkohlkopf kocht man in Wasser nebst Salz und etwas Butter gar, aber nicht zu weich, nimmt ihn heraus und läßt ihn abtropfen. Von Mehl in Butter bereitet man eine gelbe Einbrenne, verkocht sie mit einem Teil des durch ein Sieb gegossenen Blumenkohlwassers und so viel Tomatenmark oder so viel weichgekochten, durch ein Sieb zu Brei gerührten frischen Tomaten, daß eine dickflüssige Tunke entsteht, die nach Salz abgeschmeckt und mit reichlich fein geriebenem Parmesankäse vermischt wird. Man streicht eine feuerfeste Schüssel oder Auflaufforn. mit Butter aus, legt den in einzelne Rosen zerteilten Blumenkohl (die Rosen nach oben und möglichst gleich hoch) hinein, überfüllt alles gleichmäßig mit der Tunke, streut geriebenen Käse und geriebene Semmel darüber, stellt die Form in den Ofen und läßt den Auflauf in mäßiger Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde backen.