

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

Küchenausdrücke

Abbrennen

Abbrennen heißt, das betreffende Nahrungsmittel wie Grieß, Mehl, Polenta oder auch die verschiedenen Gemüse, mit kochend heißem Wasser übergießen. Abbrennen kann auch das Absengen der Haare beim Geflügel bedeuten.

Abhäuten

Abhäuten ist das Entfernen der feinen Haut vom Kalbfleisch oder vom Hirn oder vom Lungenbraten, oder das Abschneiden der Schwarten beim Schweinefleisch, wobei das Fleisch nicht beschädigt werden darf.

Ab schmälzen

Ab schmälzen heißt, Speisen mit Zwiebel, Brösel oder auch gebräunter Butter übergießen oder damit vermengen.

Ab schrecken

Ab schrecken heißt, auf siedende Suppe oder Kaffee etwas kaltes Wasser gießen, um eine raschere Klärung zu bezwecken. Auch Seihockerl werden häufig abgeschreckt und dann ziehen gelassen.

Ab treiben

Ab treiben heißt, eine Masse, z. B. Butter mit einem Kochlöffel in einem Gefäße so lange rühren, bis sie flaumig ist. Butter wird flaumig, Zucker wird schaumig abgetrieben.

Ab ziehen

Mandeln, Pistazien, Nüsse kommen in heißes Wasser, dort läßt man sie eine Minute kochen und dann löst man die Haut leicht ab. Nußkerne legt man zu diesem Zweck in laue Milch.

An laufen

An laufen läßt man Mehl für die Einbrenne, Zwiebel, Gemüse oder Kräuter meist in Butter oder Schweinefett, um eine blonde bis dunkle Färbung zu erzielen.