

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

Dann werden sie eingerollt und in heißem Fett gebraten und mit 1 Achtel-liter saurem Rahm vergossen.

● Schwämme mit Ei

600 g Herrenpilze oder Eierschwämme werden schön gepuzt und in 60 g Butter mit etwas Zwiebel weichgedünstet. Zum Schluß kann man 6 versprudelte Eier darüber schlagen und stocken lassen. Man kann aber auch die Schwämme auf einer Schüssel anrichten und mit Spiegeleiern umlegen.

Spargel à la polonaise

Der Spargel wird gewaschen, gepuzt, in Salzwasser weichgekocht, mit brauner Butter und gerösteten Semmelschnitten serviert.

Spargel mit Butter und Brösel

1 Bund Spargel wird in Salzwasser gekocht, abgeseiht und mit in 80 g heißer Butter gerösteten Semmelbröseln bestreut.

Alle anderen Gemüse, wie Karfiol, Spargelbohnen, Schwarzwurzeln, Spinat, Mangoldstiele, Kohl, Kopfsalat, Kohlsprossen und Kürbisse können auf dieselbe Weise zubereitet werden.

Spargel mit RahmsöÙe

1 kg gepuzter Spargel wird gebunden, in Salzwasser weichgekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. $\frac{1}{2}$ l Rahm wird mit 3 Dotter, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Zitrone, 30 g Butter, einem Kaffeelöffel Kartoffelmehl und einer Schale voll Spargelwasser gemischt. Man schlägt die SoÙe über dem Feuer bis zum Kochen und richtet über den Spargeln an.

Spinatpudding 1

90 g Butter werden flaumig gerührt, 6 Dotter, 180 g gekochter, passierter Spinat, grüne Petersilie, 2 in Milch erweichte, passierte Semmeln, 5 Eßlöffel saurer Rahm, Salz, Pfeffer, Schnee und 90 g Brösel dazugemengt. Die Masse wird in einer befetteten, bemehlten Puddingform gekocht und mit gerösteten Bröseln und brauner Butter serviert.

Spinatpudding 2

80 g Butter werden flaumig gerührt und nach und nach mit 4 Dotter, 300 g gekochtem, ausgedrücktem, passiertem Spinat, grüner Petersilie, einer in Milch erweichten, ausgedrückten passierten Semmel, $\frac{1}{16}$ l saurem Rahm, Salz, dem festen Schnee der 4 Eiklar und 50 g Semmelbrösel vermischt. Eine Puddingform wird mit Butter beschmiert, mit Semmelbrösel bestreut, die Masse eingefüllt und 1 Stunde im Wasserbade gekocht.