

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

Zwiebel, etwas Knoblauch und den Kohl dazu und gießt mit heißem Wasser auf, schmeckt mit Salz und Pfeffer ab.

Kohlsprossen

Werden genau so zubereitet wie der eingemachte Kohl.

Eingebranntes Kraut

1 Krautkopf wird feinnudelig geschnitten, in Salzwasser weichgekocht, abgeseiht und in eine Einbrenne aus 60 g Fett und 50 g Mehl gegeben, gesalzen und etwas gezuckert.

Gedünstetes Kraut

80 g Fett läßt man heiß werden, dazu gibt man 30 g fein geschnittene Zwiebel, 1 Eßlöffel voll Staubzucker und läßt dies anlaufen. Dann gibt man von einem Krautkopf feinnudelig geschnittenes Kraut, Kümmel, Salz und 3 Schöpflöffel voll heißes Wasser hinein und läßt das Kraut weich dünsten. Wenn es weich ist, staubt man einen Löffel voll Mehl, das man einrösten läßt, schmeckt ab und gibt noch Essig, Zucker und Salz dazu.

Gedünstetes Blaukraut

80 g würfelig geschnittenen Speck läßt man in 40 g Fett goldgelb rösten, gibt 40 g Zucker dazu, bräunt ihn, gießt mit Suppe auf, gibt $\frac{3}{4}$ kg feinnudelig geschnittenes Blaukraut, einen blättrig geschnittenen Apfel, Kümmel und Salz dazu und dünstet das Kraut langsam weich. Dann staubt man es mit 20 g Mehl und gießt mit Suppe und einem Spritzer Essig auf.

Gemischtes Gemüse

Zwei Kohlrüben werden geschält und kleinwürfelig geschnitten, zwei Kohlköpfe werden ebenfalls geschnitten und beides in Salzwasser weichgekocht. Dann macht man aus 80 g Butter und 80 g Mehl eine helle Einmach, gibt das Gemüse hinein und läßt es kurz aufkochen.

Gemüseragout

200 g gelbe Rüben, 150 g Kohlrabi, 100 g Fisolten, 100 g Kohl. Die Gemüse werden gepuht, wenn sie nicht mehr ganz frisch sind, in Salzwasser gekocht und kleinwürfelig geschnitten zu einer Einmach aus 30 g Butter und 50 g Mehl gegeben. Wenn die Gemüse frisch sind, kann man sie in Butter dünsten, salzen und stauben. Mit Wein, Zitronensaft wird die Soße verbessert.

Sauerkraut

$\frac{3}{4}$ kg Sauerkraut werden in einem Topf mit Wasser weichgekocht, 6 Pfefferkörner, 30 g Fett und 1 zerschnittener Apfel dazugegeben. Ist es