

## **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

## Aufläufe und Köche, Puddings

### Nicht-süße Puddings

#### Käseauflauf

1 Dotter, 1 Ei, 40 g Mehl und 0,15 l Obers werden glatt verrührt, Salz und 60 g Butter dazugegeben und die Masse am Feuer so lange gerührt, bis sie glatt ist. Ausgekühlt kommen 2 Dotter, 30 g geriebener Parmesan und von 3 Eiklar der Schnee dazu.

Die Masse wird in einer befetteten Form bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde im Rohr gebacken.

#### Spargelauflauf

Hiezu kann man Spargel jeder Größe nehmen, nur achte man auf tadellose Frische. Man wäscht, schält und schneidet die Spargel in 5 Zentimeter lange Stücke, kocht sie mit wenig Salzwasser ab und läßt sie in ein reines Gefäß abtropfen. Dann rührt man zwei Löffel Mehl mit Butter und wenig Wasser auf dem Feuer gar, gibt, wenn es erkaltet ist, je nach Geschmack,  $\frac{1}{4}$  l sauren oder süßen Rahm dazu, 4 zerquirte Eier, und  $\frac{1}{2}$  l von der Spargelbrühe, schlägt alles tüchtig ab, gießt es über die in eine sehr gut gebutterte Auflaufform gelegten Spargelstückchen, reibt etwas Käse obenauf und bäckt den Auflauf in mäßiger Hitze ungefähr 3 Viertelstunden lang.

#### Eierspeise à la Romaine

Aus 60 g Butter, 60 g Mehl und  $\frac{1}{8}$  l Rahm macht man ein Bechamel, gibt 4 Löffel geriebenen Parmesan und von 3 Eiklar den Schnee dazu, salzt, pfeffert und füllt die Masse in eine befettete Puddingform, worin man sie eine halbe Stunde im Dunst kocht. Gestürzt wird der Pudding mit pochierten Eiern garniert und mit Champignonsoße gereicht.

#### Gansleberpudding

Man macht einen Abtrieb aus 100 g Butter, 3 Dotter und 1 Ei, mengt 400 g passierte Gansleber, Salz, Pastetengewürz und von drei Eiklar den Schnee ein und kocht die Masse in einer befetteten Pudding-