

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

Telephone: +43(732) 7720-53100

Spinatpudding

1/4 kg gekochter Spinat wird passiert, dann mengt man 50 g zerlassene Butter, 3 Dotter, 4 Eßlöffel Obers, Salz, Pfeffer und den Schnee von 3 Eiklar ein. Die Masse wird in einer befetteten Puddingform eine halbe Stunde im Dunst gekocht.

Man serviert dazu pochierte Eier oder in Butter geröstete Semmelbrösel.

Erdäpfelpudding

1 kg gekochte Erdäpfel reiben, mit zwei Eiern vermengen, salzen und in eine fest eingefettete Puddingform so eindrücken, daß in der Mitte ein leerer Raum bleibt. Dahinein füllt man nun ein Faß aus gehackten, gedünsteten Schwämmen, die man mit geschnittenen, beliebigen Wurst- oder Fleischresten vermengt, salzt und pfeffert. Als Decke kommt ein Rest von den Erdäpfeln darüber. Man kocht den Pudding eine halbe Stunde in Dunst und übergießt ihn mit heißer Butter und gerösteten Semmelbröseln.

Spanischer Kohlpudding

2 Kohlköpfe, 200 g Rindfleisch, 200 g fettes Schweinefleisch, 200 g Bratwürstel, 40 g Schmalz, Salz und Pfeffer. Die Kohlblätter werden abgelöst und blanchiert, damit sie weich werden. In eine tiefe Rein, welche man mit dem Schmalz ausschmiert, gibt man eine Lage Kohlblätter, darauf dünn geschnittenes Rindfleisch, Salz und Pfeffer, dann Kohlblätter, darauf das dünn geschnittene Schweinefleisch, Salz und Pfeffer, Kohlblätter, dann Bratwürstel. So fährt man fort, bis die Form voll ist. Man endet mit Kohlblättern. Darauf gibt man noch etwas Fett und läßt das Ganze 1 1/2 Stunden dünsten. Dann wird der Saft abgegossen, entfettet, das Ganze auf eine Schüssel gestürzt und der Saft dariübergegeben.

Süße Puddings

Apfelauflauf

1/2 kg Äpfel, 100 g Butter, 3 Eier, 4 Stück Zwieback, 100 g Zucker, Saft und Schale einer Zitrone.

Die Äpfel werden geschält, blättrig geschnitten und in Butter weichgedünstet. Aus Dottern, Zucker, Zitronensaft und -schale macht man einen Abtrieb, mengt die ausgekühlten Äpfel, den zu Brösel geriebenen Zwieback und den Schnee der 3 Klar dazu.

Die Masse wird in einer befetteten, ausgebröselten Form gebacken.