

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

halben Blume des Kohls gar und weich, während man die andere Hälfte der Blume in ganz wenig Wasser mit Butter dämpft. Das gekochte Gemüse reibt man mit feiner Brühe durch ein Sieb, stellt das Durchgelaufene wieder auf das Feuer, gibt ein mit Mehl pernetetes Stück Butter daran und läßt die Suppe sämig aufkochen. Die gedämpften Blumenkohlstückchen gibt man nun mit ihrer sehr kurzen Sauce in die Terrine und gießt die obige Suppe darüber.

Ingredienzien.
1 großer Blumenkohlkopf. 1 Untertasse voll Brechspargel.
3 Kohlrabi. 2 weiße Rüben. 2 Löffel Mehl. 100 Gr. Butter.

107. Gebackene Blumenkohl-Suppe.

Wenn der Blumenkohl von allen Blättern befreit ist, theilt man die Blume in 3 bis 4 Theile und kocht ihn in gesalzenem Wasser beinahe gar, nimmt ihn dann mit einem Schaumlöffel aus der Brühe und legt ihn, nachdem er abgetropft ist, vorsichtig auf trockne Tücher. In der Brühe kocht man jetzt noch gereinigten Sellerie, Mohrrüben, Savoyerkohl und Zwiebeln gar und wenn dieses Alles schön weich ist, reibt man es durch ein Sieb. Nun macht man in Butter eine weiße Mehlschwitze, verrührt diese mit der durchgelaufenen Brühe zu einer sämigen Suppe und läßt sie noch 5 Minuten kochen. Die inzwischen abgetrockneten Zweige des Blumenkohles theilt man in passende Stückchen, panirt jedes in Ei und Semmel und bakt sie auf allen Seiten gelbbraun, wonach sie in die Terrine gelegt werden und die Suppe darüber angerichtet wird.

Ingredienzien.

1 Kopf Blumenkohl. 2 Liter Wasser. Salz. $\frac{1}{2}$ Sellerieknohle. 2 Mohrrüben. $\frac{1}{2}$ Kopf Savoyerkohl. 2 Zwiebeln. 125 Gr. Butter. 2 Eier. Semmelkrume.

108. Blumenkohl-Suppe, anderer Art.

Der Blumenkohl wird beim Verlesen in ganz kleine Stückchen getheilt, dünner Spargel wird geschält und in $\frac{1}{2}$ Centimeter lange Theile der Quere nach durchgeschnitten und dann Beides in Butter gedämpft. Hierauf gießt man siedendes Wasser dazu und läßt Spargel wie Blumenkohl gänzlich zerkochen. Danach thut man Salz und Zucker nebst grüner gehackter Petersilie an die Suppe, und zieht sie mit Eidotter ab.

Ingredienzien.

1 Kopf Blumenkohl. 1 Suppenteller voll Spargel. 100 Gr. Butter. Salz. 2 Stück Zucker. 3 Eidotter. Petersilie.