

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 mit Butter und Salz umgeschwenkt. Die Kartoffeln gibt man an die Graupen und läßt nun Beides zusammen gar werden.

I n g r e d i e n z i e n .

120 Gr. Graupen. Wasser und Suppenwurzeln wie oben.
80 Gr. Butter. Salz. 15 kleine Kartoffeln.

138. Graupensuppe mit Eier abgezogen.

Die Graupen werden in Wasser mit Butter und etwas Salz dick breiig weich gekocht, dann durch ein Sieb gestrichen und hernach mit siedender Sahne oder Milch zu einer sämigen Suppe angerührt und aufgekocht, welche danach mit Eidotter abgezogen und über in Butter geröstete Brodkrumen angerichtet wird.

I n g r e d i e n z i e n .

150 Gr. Graupen. 1½ Liter Milch. Wasser. 40 Gr. Butter. 5 Eidotter. Salz. Geröstete Brodkrumen.

139. Graupensuppe mit Rosinen.

Wie in dem Recept Nr. 136 gesagt ist, werden die Graupen erst in Butter geschwigt, dann mit siedendem Wasser und Salz angerührt und gar gekocht. Hiernach reibt man sie durch einen Durchschlag, gibt, wenn es geboten ist, noch kochendes Wasser dazu und läßt dann die Suppe mit Zucker und Citronensäure nebst aufgequollenen Rosinen und Corinthen noch 5 Minuten durchkochen. Diese beiden letzten Suppen dürfen nicht so dick sein, als sonst im Allgemeinen die Graupensuppen gekocht werden.

I n g r e d i e n z i e n .

140 Gr. Graupen. Wasser. 50 Gr. Butter. 4 Theelöffel Zucker. Die Säure einer halben Citrone. 100 Gr. Rosinen und Corinthen zu gleichen Theilen. Salz.

140. Graupensuppe mit Buttermilch.

Nachdem die Graupen in Butter geschwigt sind, gießt man mit etwas Mehl verquirlte und danach abgekochte Buttermilch dazu und läßt die Graupen darin gar werden, indem man immer, wenn sie zu dick aufquellen, wieder etwas Buttermilch zugießt, bis man eine bündige Suppe hat. Diese schmeckt man dann mit Salz ab und richtet sie über Brodcroutons an.

I n g r e d i e n z i e n .

120 Gr. Graupen. 2 Liter Buttermilch. 1 Löffel Mehl. Salz. 40 Gr. Butter. Geröstetes Brod.

141. Graupensuppe mit Birnen (vorzüglich).

Die Suppe wird ebenso wie die vorige gekocht und dann