

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

mit einem runden Blechlöffel kleine Formen und belegt damit das oberste Omelette rings herum, indem man den Löffel voll Spinat wie eine Puddingsform an betreffender Stelle jedesmal umstürzt. Auf jedes dieser Spinathäufchen wird eine Schnitte von hartgekochten Eiern gelegt und dieses mit 3 bis 4 sehr fein geschnittenen länglichen Semmelcroutons, welche in Butter geröstet sind, befect. Hiernach stellt man den Spinat auf Wasserdämpfe noch 2 bis 3 Minuten in einen lauwarmen Ofen; wer ihn aber so rasch anrichten kann, daß er warm genug bleibt, der thut besser, ihn nicht mehr in den Ofen zu stellen. Für Ungeübte ist diese Schüssel mühsam zu arrangiren, sie belohnt aber durch ihr reizendes Ansehen hinreichend.

Ingredienzien: 6 Liter Spinat. 14 Mth. Butter. 2 gehäufte Eßlöffel voll gestoßenen Zwieback. 2 Obertassen voll süße Sahne. 2 Theelöffel voll Salz. 1 Milchbröckchen. 2 hartgekochte Eier. Hartes Wasser zum Abkochen. Omelettes, siehe Nr. 773.

255. Spinat en Omelettes anderer Art.

Der Spinat wird wieder, wie oben gesagt ist, bereitet, dagegen die Omelettes nur auf einer Seite so lange gebacken, bis sie sich gut von der Pfanne lösen, sie brauchen nur eben zusammenzuhalten, und die gebackene Seite darf nicht braun aussehen, wonach man sie einzeln auf einen Teller gleiten läßt. Hierauf bestreicht man die Omelettes 1 Cent. dick mit Spinat, diesen wieder mit einem Löffel voll saurer Sahne und rollt dann jedes Omelette einzeln auf. Diese Rollen legt man vorsichtig, damit sie nicht losgehen, in eine mit Butter und Zwieback vorbereitete Form, gießt einen Schoppen mit 4 Eiern verquirkte Milch darüber und läßt dann das Ganze so lange im Ofen backen, bis es steif geworden ist. Man kann dies in der Form oder auch gestürzt serviren.

Ingredienzien: Omelettes wie im Vorhergehenden. 4 Liter Spinat. 90 Gr. Butter. $1\frac{1}{2}$ Theelöffel Salz. 1 gehäufter Eßlöffel voll Semmelkrumen. 1 Tasse Sahne. Wasser zum Abkochen. $\frac{1}{2}$ Liter Milch. 4 Eier. $\frac{1}{2}$ Schoppen dicke saure Sahne.

256. Spinat Croquettes.

Wieder wird der Spinat wie gewöhnlich, nur etwas dicker und steifer gekocht, man macht zu diesem Zwecke mehr Krumen und weniger Sahne daran, und dann stellt man ihn zum Erkalten hin. Wenn der Spinat ganz kalt geworden ist, formt man davon Croquettes, am Besten in Gestalt kurzer dicker Würstchen, wendet diese in Mehl, dann in geschlagenem Ei und schließlich in Semmelkrumen um, und backt sie in Del oder Butter auf allen Seiten gelbbraun.