

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

Verhältniß auch bei diesem Recept angegeben sind, so ist es doch wie bei allen Klößen anzurathen, da nicht alles Mehl gleich ausgiebig ist, erst einen davon zur Probe zu kochen. Man thut, falls er zu weich ist, noch etwas Mehl, und falls er zu fest ist, etwas Sahne in die Masse. Während die Klöße gar werden, macht man von Butter, Milch, Salz und Eidotter mit Mehl eine bündige Sauce und gibt diese dabei herum. Nach Geschmack kann man auch etwas Citronensäure in die Sauce thun, dann aber gehört auch ein Stückchen Zucker hinein.

Ingredienzien: Zu den Klößen: 2 Liter Spinat. 125 Gr. Butter. 6 Eier. 3 Eßlöffel voll Mehl. $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Salz. 1 Milchbrod. Wasser zum Kochen. Zur Sauce: $\frac{1}{2}$ Liter Milch. 4 Eidotter. 1 Löffel Mehl. 1 Prise Salz.

260. Spinat-Pudding.

Der Spinat wird gewaschen, abgebrüht, in einem Tuche ausgedrückt und dann durch ein Haarsieb gestrichen; darauf schwigt man ihn mit Salz und 6 in grobe Würfeln geschnittenen harten Eiern in etwas Butter 2 bis 3 Minuten. Nun rührt man 12 Mth. Butter zu Sahne, gibt Eidotter, die ringsum abgeriebenen in Milch erweichten und danach wieder ausgedrückten Milchbrödchen, den bereits abgekühlten Spinat und zuletzt den Schnee der Eier dazu, vermischt dies gut, füllt es dann in eine mit Butter und Zwiebackskrumen hergerichtete Puddingsform, deckt diese zu und kocht den Pudding zu drei Viertel der Höhe in siedendem Wasser stehend au bain maris $1\frac{1}{4}$ Stunde lang. Man gibt hierzu dieselbe Sauce, wie bei Spinat-Klößen.

Ingredienzien: 2 Liter Spinat. 140 Gr. Butter. 5 Milchbrödchen. 12 Eier. 1 Theelöffel voll Salz.

261. Spinat-Laubfrösche.

Gut abgewaschene große Spinatblätter werden mit heißem Wasser abgebrüht, dann gleich in kaltes Wasser geworfen und hernach auf trockne Tücher auseinandergelegt. Nun macht man eine Farce von der zu Sahne geriebenen Butter, 4 Eiern, 4 hartgekochten auf dem Reibeisen fein geriebenen ganzen Eiern, den abgeriebenen in Milch erweichten und danach ausgedrückten Milchbroden, Salz und geriebenen Grahambrod. Die inzwischen gut getrockneten Spinatblätter legt man jetzt, jedes einzeln gehörig auseinander breitend, 5 bis 6 zu einer handgroßen Fläche zusammen, gibt dann einen länglichen, von der Farce geformten Klob darauf und wickelt ihn von allen Seiten fest in die Blätter ein, wobei man eine länglich runde, etwas blattgedrückte Form herstellen muß. Diese sogenannten