

## 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

Laubfrösche werden in süßer siedender Sahne und Butter gar gedämpft. Beim Anrichten nimmt man sie einzeln aus der Sauce, macht diese mit einer Mehlschwitze bündig und gießt sie von der Seite her unter die Laubfrösche.

Ingredienzien: 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Liter große Spinatblätter. Zur Farce: 80 Gr. Butter. 4 Eier. 4 hartgekochte Eier. 2 Milchbrode. 1 Prise Salz. 6 Eßlöffel voll geriebenes Grahambrod. Zur Sauce:  $\frac{3}{4}$  Liter Sahne. 18 Mth. Butter. 1 Löffel voll Mehl. Etwas Salz.

### 262. Spinat-Laubfrösche anderer Art.

Hartgekochte Eier werden abgeschält und der Länge nach in vier Theile geschnitten. Hiernach verrührt man 4 gekochte Eidotter mit 4 rohen Dottern, etwas Del, geriebenes Brod, fein gehackte Petersilie, Schnittlauch und Salz zu einem Brei, bestreicht jedes Viertel so dick als möglich damit und wickelt es dann in Spinatblätter, welche in oben angegebener Weise vorbereitet und mehrere in größerer Fläche zusammengelegt waren. Man dämpft diese Laubfrösche in heißer Butter gar, nimmt sie dann einzeln heraus, gießt siedendes Wasser zu der Butter, thut Salz daran, bindet die Sauce mit einer weißen Mehlschwitze und zieht sie mit Eigelb ab. —

Ingredienzien: Spinatblätter wie oben. 12 gekochte Eier. 4 Eidotter. 3 Theelöffel voll Del. 2 Eßlöffel voll Brod. Gehackte Petersilie und Schnittlauch. Salz. 120 Gr. Butter. 2 Oberlassen voll Wasser.

### 263. Spinat mit Reis.

Nachdem der Reis in der Milch dick und gar, doch so, daß die Körner ganz bleiben, gekocht ist, und der Spinat erst gewaschen, dann abgekocht, fein gewiegt und danach in Butter mit Salz gar gedämpft ist, läßt man Beides ein wenig abkühlen. Darauf verrührt man den Reis mit geschlagenen Eiern und den Spinat mit Zwiebackskrumen, und füllt nun Beides lagenweise abwechselnd in 2 Cent. dicken Lagen in eine schmale hohe Form, welche in gehöriger Weise vorgerichtet war, wonach man es im Ofen  $\frac{1}{2}$  Stunde backen läßt. Beim Anrichten stürzt man die Speise auf eine Schüssel und gibt heiße Sahne dazu.

Es schmeckt auch sehr gut, wenn man den Reis und Spinat, nachdem Beides fertig gekocht ist, noch heiß gut untereinander rührt, und sofort anrichtet. Auch so wird dies Gericht mit heißer Sahne servirt.

Ingredienzien: 4 Liter Spinat. 100 Gr. Butter. 2 Thee-