

## 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

weit sie ganz zart sind, und die Blattrippen von unten an, soweit sie voll und fest fleischig sind, zum Kochen gebraucht. Im kälteren Deutschland muß man die Cardis im Herbst in den Keller bringen, und dort das Gelbwerden abwarten. Man schält die Wurzel und streift die Rippen ab, schneidet sie in 4 bis 5 Cent. lange Stücke, wonach man sie gleich, damit sie nicht roth werden, in Wasser, welches mit Citronensäure oder verjus gemischt ist, hineinwirft. Dann verquirlt man ein wenig Mehl, Salz und Wasser, läßt dies zusammen sieden und kocht dann Cardi darin auf, gießt danach kaltes Wasser dazu, so viel, daß man die Hände hineinhalten kann, reibt die Cardistückchen zwischen den Händen mit grobem Salz und reinigt sie auf diese Weise von allen Fasern, welche etwa noch daran haften; hierauf wäscht man sie in kaltem Wasser und schüttet sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Nun schwitzet man Butter und Mehl, ohne daß es Farbe annehmen darf, gießt kochendes Wasser hinzu und läßt dies zu einer dünn gebundenen Sauce kochen, thut eine Zwiebel, Sellerie, Petersilienwurzel, Mohrrübe, Salz und Citronensäure daran und läßt den Cardi fest zugedeckt darin gar kochen, welches mehrere Stunden Zeit erfordert. Es muß dabei immer reichlich Sauce darauf sein, und sollte sie zuviel einkochen, muß siedendes Wasser nachgegossen werden. Beim Anrichten nimmt man den Cardi mit einem Schaumlöffel aus der Sauce, läßt ihn rein abtropfen und arrangirt ihn auf einer erwärmten Schüssel; die Sauce, welche nun sämig sein muß, wird durch ein Sieb über den Cardi gegossen, wobei man sie gut durchreiben muß. Der Cardi kann auch mit Butterstückchen belegt und die Sauce extra in einer Saucière dazu servirt werden.

Ingredienzien: 2 Liter Cardistückchen. 1 Theelöffel voll verjus. 2 Löffel Mehl und 1 Theelöffel voll Salz in das Wasser zum Abkochen. Zur Sauce: 175 Gr. Butter. 2 Eßlöffel Mehl. 1 Liter Wasser.  $\frac{1}{4}$  Theelöffel Salz. 1 Zwiebel. 3 Scheibchen Sellerie. 1 Stückchen Petersilienwurzel.  $\frac{1}{2}$  Mohrrübe. 1 Theelöffel Citronensäure.

### 286. Cardi=Pürée.

Die Cardirippen und =Wurzeln werden wie oben vorbereitet und dann, nachdem alle Fasern abgerieben sind, in Wasser gar und weich gekocht, worauf man sie zum Abtropfen erst auf ein Sieb schüttet und dann auf ein trocknes Tuch legt. Hiernach reibt man sie zu Pürée durch einen Durchschlag und vermischt dieses mit etwas Salz und kleinwürflig geschnittenen in Butter gerösteten Semmelstückchen. Nun bestreicht man eine Form mit Butter, gibt eine Lage Pürée hinein, gießt einen Löffel voll dicke Sahne und