

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

belegt, dann mit geschlagenem Ei bestrichen, und schließlich im Ofen hellgelb gebacken hat. Diese Kuchen füllt man nun mit dem fertigen Schotengemüse, richtet das Uebrige in der Mitte einer Schüssel an, und belegt es rings herum mit den gefüllten Kuchen. Die abgetropften Blumenkohlzweige taucht man schnell in heiße Butter und garnirt das Ganze geschmackvoll damit, indem man um und zwischen die Kuchen kleine Bouquets davon einsteckt.

Ingredienzien: 3 Liter Schotenkerne. 150 Gr. Butter. 3 Theelöffel Zucker. $\frac{3}{4}$ Liter Wasser. 1 großer Eßlöffel voll Mehl. 1 Theelöffel Salz. 1 Theelöffel voll Petersilie. 1 mittelgroßer Kopf Blumenkohl. Zu dem Rükchenteig: siehe Mangold in Teig Nr. 270.

293. Schoten mit Sahne.

Sehr junge Schotenkerne werden in siedender Sahne gar und weich gekocht, dann mit wenig Salz und Zucker abgeschmeckt, mit Kartoffelmehl bündig gemacht, und schließlich mit der Butter und Petersilie umgeschwenkt. Mit Schwammklößchen nach Nr. 524 recht reichlich belegt, werden diese ausgezeichnet schmeckenden Schoten angerichtet.

Ingredienzen: 1 Liter Schotenkerne. 80 Gr. Butter. $\frac{1}{2}$ Schoppen süße Sahne. $\frac{1}{4}$ Theelöffel Salz. 1 Theelöffel Zucker. $\frac{1}{2}$ Theelöffel gehackte Petersilie. 1 Messerspitze Kartoffelmehl.

294. Schoten mit Mohrrüben.

Die Schotenkerne brauchen hierzu, obgleich sie unter keinen Umständen alt sein dürfen, doch nicht mehr so ganz jung zu sein. Man kocht sie, nachdem sie ausgepflückt sind, in Wasser, Butter und Zucker, indem man, wenn sie zu kochen begonnen haben, kleine unzerschnittene Mohrrüben in der Länge eines kleinen Fingers mit einem Stückchen Butter oben auf die Schoten legt. Nach 10 Minuten gibt man Salz daran, schwenkt Alles gehörig durch, und läßt das Gemüse von da ab, langsam fertig kochen, das Schwenken noch einige Mal in dieser Zeit wiederholend. Mit Kartoffelmehl zuletzt sämig gemacht, streut man noch Petersilie darüber, thut ein Stückchen Butter daran, und gibt danach das Gemüse auf die Schüssel. Man kann auch jedes, die Schoten wie die Mohrrüben, erst für sich fertig kochen, und es dann vereinigen, hierzu bereitet man die Schoten mit Sahne. (Siehe oben.) Sehr hübsch wird in diesem Falle die Schüssel, wenn man beim Anrichten die Schoten in die Mitte legt und die Mohrrüben franzörmig rings herum.

Ingredienzien: 1 Liter Schotenkerne. 120 Gr. Butter.