

## **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

nehmen muß, bergartig auf die Mitte einer Schüssel an, macht die Mohrrüben mit Kartoffelmehl bündig und legt sie franzörmig um die Äpfel. Oder man legt die Mohrrüben in die Mitte und die Äpfel rings herum, in beiden Fällen eine hübsche Schüssel und ein schmackhaftes Gericht, welches sich auch zu einem vol au vent eignet.

Ingredienzien: 2 Suppenteller voll Mohrrüben. 2 Suppenteller voll Äpfel.  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser.  $\frac{3}{4}$  Theelöffel voll Salz. 120 Gr. Butter. 120 Gr. Zucker. Kartoffelmehl.

### 317. Mohrrüben und weiße Bohnen.

Man weicht Abends vor dem Gebrauch die weißen Bohnen, nachdem man sie ausgekocht und abgewaschen hat, in reichlich weichem Wasser ein, läßt sie die Nacht über darin stehen und kocht sie wiederum mit weichem Wasser so lange, bis sie plagen und sämig zu werden anfangen. Inzwischen hat man auch Mohrrüben geschabt, gewaschen, ganz fein würflig geschnitten und in der vorher angegebenen Weise gar gekocht, sie dann auch noch mit Kartoffelmehl bündig gemacht und mit Butter umgeschwenkt. Nun gießt man die Bohnen gut ab, schwenkt sie mit den Mohrrüben um und servirt sie. Auch können die Mohrrüben allein angerichtet und die Bohnen als beliebige Garnirung darüber gelegt werden.

Ingredienzien: 1 Suppenteller voll geschnittene Mohrrüben. 1 Untertasse voll Bohnen (getrocknete). 120 Gr. Butter.  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser.  $\frac{3}{4}$  Theelöffel voll Salz. Kartoffelmehl. Ein Stückchen Zucker.

### 318. Mohrrüben mit Allerlei (Blindhuhn).

Dies gemischte, unter obigem Namen bekannte Gemüse ist ein beliebtes Volksessen in der preussischen Provinz Westfalen. Es werden hierzu die Mohrrüben wie im letzten Recept geschnitten und in siedendem Wasser mit etwas Butter (oder Del) und Salz gekocht. Wenn sie halb gar sind, gibt man geschälte in Stückchen geschnittene Kartoffeln mit Butter und wenig Salz dazu und läßt sie langsam weiter kochen. Sobald die Kartoffeln anfangen weich zu werden, schwenkt man das Gemüse um, gibt hierauf noch einen Suppenteller voll geschälter, in Stückchen zerschnittener saurer Äpfel ohne Kerne daran, bestreut sie mit Zucker und läßt auch diese weich und gar kochen. In einer anderen Casserole hat man gleichzeitig weiße trockne Bohnen, nach obiger Vorschrift vorbereitet und gekocht, welche man nun gut abgießt, mit Butter umschwenkt und dann in das obige fertig gekochte Gemüse gibt. Darauf schwenkt man das Ganze