

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

gut kocht, den abgetropften Wirsing hinein, welchen man danach ordentlich heiß werden, aber nicht kochen läßt.

Ingredienzien: 3 mittelgroße Wirsingköpfe. $1\frac{1}{2}$ Löffel Mehl. 120 Gr. Butter. 2 kleine Obertassen Wirsingbrühe. Salz. 1 Prise Zucker.

370. Wirsing englisch.

Der Wirsing wird wie oben verlesen, gewaschen, gar gekocht und auf ein Sieb geschüttet; damit er beim Ablaufen heiß bleibt, erwärmt man das Sieb vorher, stellt es dann mit dem Wirsing auf einen Topf mit kochendem Wasser und deckt das Sieb zu. Ist er nachdem rein abgetropft, so drückt man ihn mit den Händen noch wenig nach und richtet ihn mit kleinen Stückchen frischer Butter belegt an; Letztere werden für diesen Zweck hübsch geformt. Man kann ihn auch statt mit Butter zu belegen mit solcher im Augenblick des Anrichtens durchschwenken.

Ingredienzien: 3 kleine Wirsingköpfe. 125 Gr. Butter. Wasser. Salz.

371. Wirsing mit Maronen.

Dieser wird gerade so wie der Vorhergehende vorbereitet, gekocht und auf ein Sieb geschüttet. Da die Blätter jedes Theiles gut beisammen bleiben müssen, so darf er niemals und in diesem Falle ganz besonders, zu lange kochen. Ist er abgetropft, so formt man mit den Händen, indem man ihn dabei ausdrückt, von jedem Theile des Wirsing eine länglichrunde, am besten Eierform, welche man in eine heiße Buttersauce (Nr. 542) legt und durchziehen läßt. Nun richtet man in der Mitte einer Schüssel gedünstete Maronen nach Nr. 406 an, und legt den eigeformten Wirsing mit der Spitze nach innen franzförmig herum, indem man ihn mit voller Sauce aus der Casserole nimmt.

Ingredienzien: 3 Köpfe Wirsing. Salz. Wasser. Zur Sauce: siehe Nr. 542, 1 Pfd. Maronen.

372. Wirsing gedämpft.

Wenn der Wirsing wie gewöhnlich verlesen und gewaschen ist, wird er in gesalzenem Wasser halb gar gekocht und auf ein Sieb geschüttet. Dann läßt man in einer Casserole Butter recht heiß werden, rangirt die in vorigem Recept angegebenen hübsch formirten Wirsingtheile darin, bestreut sie mit wenig Salz, legt Mohrrüben, Peterfilienwurzeln und Zwiebeln dazu, gießt von dem Wirsingwasser darunter, legt Butterstückchen oben auf, bedeckt sie erst mit einem in Del getränkten Bogen Papier und dann mit einem Deckel, und