

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

gibt ebenso geschnittene, vorher abgekochte Kartoffeln und in Wasser gar gekochte kleine Blumenkohlzweige dazu. Nun schwitzt man in Butter viele Perlzwiebelchen weich, macht dann in derselben Butter mit feinem Mehl eine gelbbraune Mehlschwitze, verrührt diese mit dem Sud, worin die Champignons und Pilze gedämpft sind und mit der Blumenkohlbrühe zu einer sämigen Sauce, schmeckt diese mit Zucker, Salz und verjus ab und gibt dann alle oben genannten Theile hinein, schwenkt es gut durch und stellt es bis zum Gebrauch an eine heiße Stelle des Herdes, wo es nicht mehr kocht. Die Zwiebelchen müssen ganz bleiben, man thut daher gut, sie vorher, ehe das Mehl dazu kommt, aus der Butter herauszunehmen und sie dann später mit den übrigen Theilen erst in die fertige Sauce zu legen und da alle diese Theile auch nicht breitig werden dürfen, so muß man das Ganze nur schwenken und nicht rühren. Der Sauerkohl wird wie gewöhnlich ganz fertig gekocht, dann auf einer runden Schüssel französisch angerichtet und in die leere Mitte des Kranzes wird obiges Ragout hineingegeben.

Ingredienzien: 2 Hände voll Champignons. 2 Hände voll Steinpilze. 10 abgekochte Kartoffeln. 2 Obertassen voll Perlzwiebeln. 125 Gr. Butter. 1 Löffel Mehl. 1 kleiner Kopf Blumenkohl. Sauerkohl wie im vorhergehenden Recept.

396. Sauerkohl in Timbaleform.

Man bereitet einen Timbaleteich nach Nr. 977 jedoch ohne Zucker, rollt ihn Messerrückendick aus und belegt damit eine Timbaleform rings herum. Nun hat man den Sauerkohl auf die eine oder die andere Weise gut gekocht und füllt ihn auf den Teig und zwar so, daß der Boden und die Seiten gleichmäßig vielleicht 2 bis 3 Centm. dick belegt sind. Man drückt ihn überall fest an und füllt darauf in den inneren leeren Raum ein fein zubereitetes Kartoffel- oder Erbsenpüree; man kann auch Beides zusammen, auf jede Seitenhälfte eines, hineinfüllen. Danach legt man einen ausgerollten Teigdeckel darüber, drückt die Außenränder desselben fest an und stellt die Timbale in einen gut geheizten Ofen, wo sie zu schöner gelber Farbe backen muß. Beim Anrichten wird sie auf eine Schüssel gestürzt, die Form abgehoben und mit einer Sauce von in Butter gebratenen Zwiebeln servirt.

Ingredienzien: 1½ Teller Sauerkohl. 125 Gr. Butter. 1 große Obertasse Wasser. 1 Kartoffel. 1½ Teller voll fertig gekochtes Püree.

397. Gedämpfte Zwiebeln.

Möglichst gleich große Zwiebeln werden geschält, dann mit