

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

Orte, bis zum ferneren Gebrauch. Es muß eine glatte dickflüssige Sauce sein.

Ingredienzien: $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter. 6 Zwiebeln. 4 Mohrrüben. 1 Knolle Sellerie. 3 Petersilienwurzeln. 2 Pastinakwurzeln. 1 Theelöffel voll Salz. 1 Bouquet von grüner Petersilie, Schnittlauch, Portulak und Esdragon. 1 Hand voll Champignons. 1 Hand voll Steinpilze oder Morcheln. 1 Prife Moufferons.

539. Weiße Coulis.

Die weiße Coulis ist aus denselben Bestandtheilen, wie die braune zusammengesetzt, man bereitet sie auch ebenso, es darf aber die Butter nicht gebräunt, sondern nur zergangen sein, wenn Zwiebeln und Wurzelwerk hineinkommt und dieses sowie später auch das Mehl, werden zwar geschwitz, dürfen aber durchaus keine Farbe annehmen. Dann wird ebenso Alles daran gethan wie an die braune Coulis und auch ebenso damit weiter verfahren.

Ingredienzien: Wie zur braunen Coulis.

540. Braune Zwiebelsauce.

Einige in feine Scheiben geschnittene Zwiebeln werden in Butter gelbbraun gebraten, dann mit Mehl überstreut und mit diesen zur schöner brauner Farbe geröstet. Das Ganze wird dann mit kochendem Wasser klar gerührt, ein Eßlöffel voll braune Coulis nebst verjus daran gegeben, nochmals aufgekocht und nach Belieben gebraucht.

Ingredienzien: 100 Gr. Butter. 3 Zwiebeln. 3 Eßlöffel voll Mehl. Verjus nach Geschmack. 1 Eßlöffel Coulis. 4 Oberstassen Wasser.

541. Weiße Zwiebelsauce.

Große, in Scheiben geschnittene Zwiebeln werden in zerlassener Butter gar gedämpft, dann zu einer in Butter bereiteten weißen Mehlschwitze gegeben und mit dieser gut verrührt. Darauf verdünnt man das Ganze mit kochendem Wasser, gibt Citronensäure und weiße Coulis dazu und läßt es zu einer dickflüssigen Sauce aufkochen. Wer die Zwiebeln in der Sauce nicht liebt, muß dieselbe, nachdem sie zuletzt noch aufgekocht ist, durch ein Sieb streichen; selbstverständlich kann man dies auch mit der braunen Zwiebelsauce so machen.

Ingredienzien: 80 Gr. Butter. 2 Zwiebeln. 2 Eßel Mehl. 1 Schoppen Wasser. 1 Eßel Citronensäure.