Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

**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
Telephone: +43(732) 7720-53100

# XI. Verschiedenes.

### Nr. 1. Krautkopf in der Form.

Weißkraut- oder Wirsingblätter werden von den Rippen befreit, in Salzwasser abgebrüht und auf ein Tuch oder Sieb gelegt. Alsdann nehme man einen Teig von Protose wie bei Wiener Schnitzel angegeben (an Stelle des üblichen Fleisches) und belege eine Krautform abwechselnd mit einer Lage Blätter und einer Lage Nußfleisch und schließe mit einer Lage Blätter. Nun gebe man einige Stückchen Butter darüber, schließe die Form und koche im Wasserbad 1 gute Stunde. Man gibt eine Eier- oder Tomatentunke dazu, ferner als Beilage Salzkartoffeln.

Sollte ein Rest überbleiben, so schneide man fingerdicke Scheiben davon, paniere in Ei und Weißbrot und backe dieselben als Abendspeise zu grünem Salat. Man reicht dann braune Butter mit gehackter Petersilie dazu.

### Nr. 2. Kraut, gefülltes, gebacken.

Dieselbe Zubereitung wie bei Nr. 1, nur wird eine irdene oder Porzellanform mit Butter ausgestrichen, etwas Zwieback oder Granola hineingestreut und das gefüllte Kraut im Ofen gelb gebacken. Vor dem Backen lege man einige Stückchen Butter obenauf. Hierzu ist die gleiche Tunke zu verwenden wie zu Nr. 1.

### Nr. 3. Vegetarische Sülze.

Ein Teller frischgekochte oder Büchsen-Steinpilze werden aus der Brühe genommen; hat man übrig gebliebene