

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

Ingwer und Muskatblüte werden im Mörser zerstoßen und durch ein Haarsieb gerieben. Die Gewürze müssen ganz trocken sein. Das Pulver hebt man in einer gut verschlossenen Flasche auf.

Konzentrierte Kalbsbrühe

Dies ist eine äußerst nützliche, eingekochte Brühe, die man zu allerlei Saucen verwenden kann. Sie hält sich zehn bis vierzehn Tage und hilft sehr bei schwierigen Rezepten. In der Restaurantküche findet sie häufiger Verwendung als im Haushalt, da sie sich nur für gewisse Gerichte und nicht zum täglichen Gebrauch eignet.

In ein Bratblech legt man zwei oder drei Pfund Kalbsknochen und ein paar in Viertel geschnittene Zwiebeln und läßt sie etwa eine Stunde trocken im heißen Ofen stehen, so daß sie bräunen und teilweise schmelzen. Dann tut man sie mit Karotten, Thymian, Petersilie, Lorbeerblättern, Knoblauch, Salz und Pfefferkörnern in einen tiefen Topf.

Darüber gießt man kaltes Wasser, fügt ein paar Tomatenviertel oder ein Glas Tomatenpüree hinzu und läßt das Ganze gute sechs Stunden gelinde kochen. Von Zeit zu Zeit muß man abschäumen und alles Fett, das zur Oberfläche kommt, abschöpfen.

Wenn die Brühe gut eingekocht ist, gießt man sie durch ein Sieb, färbt sie mit etwas gebranntem Zucker oder gebräunter Zwiebel und bindet sie mit ein wenig Stärkemehl, das man in Madeira auflöst. Danach läßt man sie noch eine Viertelstunde kochen, schäumt sie nötigenfalls noch einmal ab, sieht zu, daß sie ziemlich dick ist, und stellt sie kalt, bis man sie braucht.

Diese dicke Kalbsbrühe dient dazu, allerlei verwickelten Saucen Substanz zu geben, und kann, da sie tatsächlich keinen spezifischen Geschmack hat, sowohl zu Fisch als auch zu Geflügel verwandt werden.

Hülsenfrüchte

Alle Hülsenfrüchte, wieviele es auch geben mag — weiße oder braune Bohnen, Linsen, Splißebsen, Saubohnen, Kichererbsen (die garbanzos des spanischen puchero) — werden mehr oder weniger auf dieselbe Art zubereitet. Man wäscht sie und weicht sie über Nacht