

nes Kraut wird etwa zwölf bis sechszehn Loth Butter oder geschabter und zerlassener Speck genommen, Salz dazu gefügt und so ein Weilschen ganz langsam geschmort, nachher ein Glas weißer Wein oder etwas Weinessig und Fleischbrühe dazu gegossen und weich gedämpft; dann wird es mit einigen Löffelvoll weißer oder gelber Sose gebunden und mit weißem Pfeffer gewürzt, auch nach Belieben ein wenig fein gewiegte Karbe dazu gethan. Auch kann eine Zwiebel feingeschnitten, und roh, oder erst mit dem Fett weiß geschwitzet, damit gedämpft werden.

Weiskraut gefüllt. Choux blancs farcis.

Es werden drei runde, nicht zu veste Weiskrautköpfe genommen, in gesalzenem Wasser ziemlich weich gekocht und auf ein Sieb zum Ablaufen gelegt; wenn es kalt geworden ist, werden die Blätter bis auf ein Herzchen zurückgeschlagen, Blatt für Blatt mit Gar-Fülle von Kalb, oder mit Bratwurst-Fülle, worunter einige Eier und ein wenig Rahm gerührt werden, überstrichen und wieder an das Herz angelegt, und so allen Dreien eine angenehme und gleiche Form gegeben; dann werden sie auf eine mit Butter bestrichene Kupferschüssel gesetzt, mit dünnen Speckplatten überdeckt, ein rundes mit Butter bestrichenes Papier oben darauf gelegt und im Ofen oder in der Röhre eine, bis ein und eine halbe Stunde gebacken; oder sie werden wie der gefüllte Lattich gedämpft. Vor dem Anrichten werden sie auf ein Tuch zum Abtropfen gesetzt, dann auf die Schüssel gehoben und ein brauner Fleischsaft mit etwas brauner Sose verdickt und mit wenig weißem Pfeffer und Zucker versetzt wird darüber gegossen. Welschkohl wird ebenso, oder dem Lattich ähnlich gefüllt.

Weiskrautkopf gefüllt, andre Art. Chou-blanc farci, autre manière.

Ein großer Weiskrautkopf wird im Salzwasser weich gekocht und dann zum Abtropfen gelegt; wenn er kalt ist, wird ein Kasserol oder ein runder glatter Model dünn mit Butter ausgestrichen und dann mit dünnen Speckplättchen ausgefüttert, hernach drei oder vierfach mit Weiskrautblättern ausgelegt und diese Fingersdicke mit Garfülle von Kalb, oder mit Bratwurst-Fülle, welche mit einigen Eiern und ebensoviel Eßlöffelvoll Rahm oder Milch zum Streichen verdünnt worden ist, ausgestrichen, die Höhlung mit fadicht geschnittenem, gedämpften und kurzgesostem Weiskraut ausgefüllt, wieder Fleischfülle darüber gestrichen, Krautblätter darüber gelegt, mit rundem mit Butter bestrichenen Papier bedeckt und eine, bis ein und eine halbe Stunde im Ofen oder in der Röhre gebacken;