kocht. Sollte die Portion zu klein werden, kann man mit einigen gekochten und geriebenen Kartoffeln oder einem vorher in Wasser eingeweichten Wecken nachhelfen. Zeit der Zubereitung $^3/_4$—1 Stunde.

Kraut 20 Pf., Fett 8 Pf., Mehl, Salz und Zwiebeln 3 Pf. = 31 Pf.

18. Grüne Bohnen.

$1^1/_2$ Kilo grüne Bohnen werden von den Spitzen und Fäden befreit, einmal in der Mitte durchgeschnitten, in Salzwasser weichgekocht, das Wasser abgeschüttet und die Bohnen in kaltem Wasser abgespült. Hierauf werden 2 Löffel Mehl und klein geschnittene Zwiebeln in 2 Löffel heißem Fett gut gedünstet, mit etwas kaltem Wasser abgelöscht, mit heißem Wasser aufgefüllt, die Bohnen dazugegeben und nochmals aufgekocht. Kochzeit $1^1/_4$—$1^1/_2$ Stunden.

$1^1/_2$ Kilo grüne Bohnen 15 Pf., Fett, Salz, Mehl und Zwiebeln 13 Pf. = 28 Pf.

19. Bayerisch Kraut.

3 Köpfchen Weißkraut werden in je 2 Teile geschnitten, die schadhaften Blätter und harte Rippen entfernt und quer über so fein als möglich geschnitten. In einem Topfe werden 2 Löffel Fett heiß gemacht, fein geschnittene Zwiebeln darin gedünstet, das Kraut hineingewaschen, das nötige Salz dazugegeben und langsam weichgedämpft. Kurz vor dem Anrichten wird 1 Löffel Mehl darübergestreut, 1 Löffel Essig dazugegeben, das Ganze vermengt und noch eine Weile gedämpft. Kochzeit 1 Stunde.

3 Krautköpfe 15 Pf., Fett 10 Pf., Zwiebeln, Salz und Mehl 3 Pf. = 28 Pf.

20. Sauerkraut.

1 Kilo Sauerkraut wird fest ausgedrückt, wenn es zu viel Säure hat, durch ein Wasser gezogen, mit kaltem Wasser aufgestellt und langsam durchgedämpft. Kurz vor dem Anrichten

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden