

werden 2 Löffel Fett heiß gemacht, 1 Löffel Mehl, dann feingeschnittene Zwiebeln darin gedämpft, das Sauerkraut dazu gegeben und das Ganze nochmals aufgekocht. Kochzeit 2 Stunden.

1 Kilo Sauerkraut 20 Pf., Fett (Gänsefett sehr gut), Mehl und Zwiebeln 10 Pf. = 30 Pf.

Ein Stück Speck oder Dörrfleisch, das vorher in warmem Wasser gewaschen werden muß, mit dem Sauerkraut gekocht, schmeckt sehr gut und ersetzt die Beigabe von Fett.

Sauerkraut kann sehr gut aufgewärmt werden, jedoch ohne solches zuzudecken.

21. Bodenkohlrabi.

4 Bodenkohlrabi werden geschält, in 4 Stücke geschnitten, gewaschen und in Salzwasser weichgekocht. Abgekühlt, werden sie in feine Blättchen geschnitten und in die Brühe gelegt, zu der man 2 Löffel Mehl und feingeschnittene Zwiebeln in 1 Löffel Fett gelbgedünstet hat. In dieser Brühe läßt man sie noch eine halbe Stunde kochen.

4 Stück Kohlrabi 8 Pf., Fett 8 Pf., Mehl und Zwiebeln 3 Pf. = 19 Pf.

22. Weiße Rüben.

6—8 weiße Rüben werden geschält, in längliche Stückchen geschnitten, gewaschen und in Wasser, das einmal abgegossen und durch neues heißes Wasser ersetzt werden muß, weichgekocht. Man giebt nun noch 1 Pfd. geschälte und in Würfel geschnittene rohe Kartoffeln zu den Rüben, salzt und verrührt sie fein, sobald sie weich sind. Nun dünstet man 2 starke Löffel Mehl und feingeschnittene Zwiebeln in 1 Löffel Fett gelb, löscht ab, rührt das gedünstete Mehl an die Rüben und läßt diese noch kurze Zeit kochen.

Rüben 8 Pf., Fett 8 Pf., Mehl und Zwiebeln 3 Pf. = 19 Pf.

Schlußbemerkungen.

Beim Anbrennen des Gemüses — was niemals vorkommen sollte — darf kein Wasser in den Topf gegossen, noch darin ge-