

lein genannt) Knoblauch mit der Butter und dem Mehl in der Kachel dämpfen laſſen, wodurch der Kohl für ſie einen beſonders guten Geſchmack erhält.

Anmerkung. Das Butterkraut wird ebenſo gekocht; kommt Hammelfleiſch darein, ſo kocht man daſſelbe eine Stunde vor dem Gemüß in der Sauce.

Anderer Art von Kohl.

Hiezu nimmt man feſte Häuptlein, ſchneidet ſie in 4 Theile, und die Dorschen heraus, doch ſo, daß die Häuptlein nicht zerfallen. Zu 8 Perſonen braucht man 4 Häuptlein, thut ein gutes (etwas groſſes) Stück Butter in eine breite Kachel, klopft 2 Pfund Hammelsrippen, waſcht ſie aber nicht, ſondern reibt ſie nur mit einem Tuch ab, legt alſdann dieſe Rippen auf die Butter, das zerſchnittene Kraut darauf, beſtreut es mit Salz, Pfeffer, Muskaten, deckt es zu, und läßt es dämpfen. Wenn es auf der untern Seite gelb iſt, wird es auf die andere gelegt, dann das Fett abgegoffen, und gute Fleiſchbrühe daran geſtan. Hiebei iſt zu bemerken, daß bey dem Umkehren des Gemüſſes auch das Fleiſch damit umgewendet werden muß. Sobald beydes weich iſt, röſtet man einen kleinen Kochlöſſel Mehl bräunlich in Butter, thut ihn an das Gemüß, und läßt es bis zum Anrichten kochen. Bey'm Anrichten wird Acht gegeben, daß das Kraut ganz auf die Platte kommt, und die Rippen werden dazwiſchen gelegt.

Weißkraut in Butter-Sauce.

wird eben ſo gemacht, wie der Kohl in Butter-Sauce; nur iſt Kümmel für Liebhaber deſſelben ſehr gut daran.