

Bayriſch-Kraut

ſchneidet man, wie bekannt, zart ein; ehe es zu-
geſetzt wird, mengt man Salz, etwas Kümmel
nebt einigen Corianderkernen darunter, läßt es
eine Stunde ſtehen, macht Schweinen- oder Gänſ-
ſchmalz recht heiß, legt das Kraut darein, und
läßt es eine Stunde dämpfen, bis es gelblicht iſt.
Nachdem es viel oder wenig Kraut iſt, wird Wein
und Eßig daran gegoffen, zugedeckt und gekocht.
Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden
3 Meſſerſpißen voll Mehl im Schmalz braun ge-
röſtet und daran gethan, bis es ganz eingekocht
iſt. Wer will, kann auch ein Stücklein Zucker
daran braun machen. Dazu gibt man dünne oder
grüne Bratwürſte, Schweinsbraten, Schinken,
abgebratene Enten ꝛc.

Roth-Kraut.

Dieſes wird wie das bayriſche Kraut geſchnit-
ten, ein Glas Eßig darüber gegoffen, ein wenig
Salz daran gethan, ein Stücklein Schweinen- oder
Gänſſchmalz heiß gemacht, das Kraut darein ge-
nommen, weich gedämpft, und ein wenig Fleiſch-
brühe daran gegoffen. Iſt es nicht ſauer genug,
ſo kommt noch ein wenig Eßig, und von 2 ſau-
ren Milchen der dicke Rahm dazu. Iſt aber kein
Rahm zu haben, ſo nimmt man ſtatt deſſen einen
halben Schoppen Wein dazu. Alsdann wird eine
Meſſerſpiße voll Mehl in ein wenig Schmalz gelb
geröſtet, an das Kraut gethan, und daſſelbe an-
gerichtet, ſobald es kurz eingekocht iſt (wenig Brühe
mehr hat). Hierauf ſchneidet man 4 hartgeſot-
tene Eyer in der Mitte entzwey, und legt einen
Stern von dieſen Eyern oben auf das Kraut, ſo