

Dritter Abschnitt.

Zuspeisen.

A. Gemüse, Hülsenfrüchte und Pilze.

281. Kohl.

Man schneidet 2 Häuptchen Kohl in Viertel und dann zu Rудeln, gibt ihn in eine Schüssel mit Salzwasser und läßt ihn beiläufig $\frac{1}{4}$ Stunde darin; dann nimmt man ihn heraus, thut ihn in einen Topf, gibt Salz und kochendes Wasser darauf und läßt den Kohl kochen, doch nicht zu lang, $\frac{1}{2}$ Stunde genügt. Von gutem Fett macht man eine ganz lichtgelbe Einbrenne, gießt etwas Kohlbrühe an, etwas Rindsuppe dazu und rührt die Einbrennsauce in den Kohl. Sollte auf dem Kohl zu viel Wasser sein, so gießt man davon vorher noch ab, ehe man die Sauce hinein thut. Das Kohlwasser kann man in den Topf zum Rindfleisch gießen, damit ersetzt man die Suppe, die man zum Kohl gebraucht hat. Man läßt nun den Kohl gut aufkochen, ist derselbe zu dick, so gibt man noch etwas Suppe zu. Man würzt ihn mit fein gestoßenem Pfeffer.

282. Gedünsteter Kohl.

Dazu nimmt man 3 kleine, aber recht feste Kohlhäuptchen, reinigt sie, entfernt alle schlechten oder welken Blätter und schneidet den Kohl in Viertel. Eine passende, gut glasierte Casserolle wird mit Speckscheibchen ausgelegt, darauf legt man die Kohlviertel mit dem Strunk nach