

Weißkraut, Weißkohl zu füllen auf eine andere Art. Schönes derbes Kraut wird gut gewaschen, rein ablaufen gelassen, von den äußeren Blättern befreit, jedes Häutchen, jedoch nicht zu sehr ausgehöhlt, damit es noch im Kochen zusammen hält, und die so ausgehöhlten Krautheede oder Köpfe mit folgender Fülle gefüllt. Man nimmt das aus dem Kraute Ausgehöhlte, wiegt es mit ein paar Charlotten klein, drückt es gut aus, schmort es in Rindsfett weich, wiegt, wenn man es hat, kalten Schöpfenbraten oder Fleischklein, thut es zu dem Kraute in dem Schmortiegel, schmort ferner noch für sechs Pfennige geriebene Semmel besonders in Butter, läßt Alles erkalten, quirlt drei ganze Eier und drei Eidotter in eine Obertasse voll guter Sahne, rührt einen halben Eßlöffel Mehl dazu, rührt das geschmorte Kraut, die Semmel, die eingequirlten Eier und etwas Salz in einer Schüssel gut zusammen, füllt die ausgehöhlten Krautköpfe damit, bindet ein Krautblatt kreuzweise mit Zwirn über die Fülle, kocht das Kraut in einer guten Schöpfenfleischbrühe gehörig weich, quirlt, wenn dieses geschehen ist, zwei Eidotter und einen Löffel Mehl in kaltes Wasser, hebt die Krautheede heraus, gießt das zuletzt Abgequirlte zu der kochenden Brühe und richtet sie mit gestoßener Muskatblüthe über das gefüllte Weißkraut an.

Weißkraut mit Kaldauen, siehe Kaldauen.

Weißkraut, Weißkohl, gehackter, mit Milch, Das Kraut wird gelesen, rein gewa-