

Gemüse vor dem Aufgeben noch mit einem Stückchen frischer Butter. — Oder man übergießt das gehobelte und gebrühte Kraut in einem Kasserol mit Wasser, thut vier bis fünf geschälte und zerschnittene Äpfel, Butter oder Fett, Pfeffer, Salz und eine Prise gestoßene Nelken hinzu, dämpft alles langsam wenigstens drei Stunden lang und verrührt das Kraut kurz vor dem Aufgeben mit einem Eßlöffel Essig, ein wenig Mehl und einem Löffel Johannisbeer-Gelée, was man gut zusammen verquirlt hat.

**Kraut, rotes, als Parforcekohl.** Nachdem man die schlechten Blätter, Strünke und Rippen entfernt hat, hobelt man einige kleine Köpfe Rotkraut sehr fein, dünstet es in etwa 250 Gramm ausgebratenem Speck oder Schweinefett, aus dem man die Grieben genommen hat, mit ein wenig Fleischbrühe oder Wasser fest zugedeckt eine Stunde lang, fügt hierauf  $\frac{1}{8}$  Liter kochenden Weinessig, ein Glas Rotwein, einige geschälte und zerschnittene Äpfel, Salz und Pfeffer hinzu, läßt das Kraut damit vollends weich schmoren, stäubt einen halben Löffel Mehl darüber und vermischt es mit ein wenig Zucker und feingestossenem Kümmel, dämpft es noch eine kurze Zeit und giebt es zu fetten Braten, Wildbraten, Gans, Ente und in Bier gekochtem Fisch.

**Kraut, rotes, auf pommerische Art.** Nachdem das Kraut geputzt, feingeschnitten und gewaschen ist, läßt man es einigemal in siedendem Wasser aufkochen, gießt das Wasser ab, schüttet  $\frac{1}{2}$  Liter reines heißes Wasser zu, thut etwa 100 bis 125 Gramm Schweinefett, eine Anzahl säuerliche, geschälte und in Viertel zerschnittene Äpfel und etwas gestoßenen Kümmel daran, läßt das Kraut damit beinahe weichdünsten, fügt Essig, Salz und ein wenig Zucker hinzu und schmort es noch eine halbe Stunde, wonach man es aufgiebt.

**Kraut, rotes, auf russische Art.** Zwei Krautköpfe werden gehobelt, worauf man eine große Zwiebel, eine Petersilienwurzel und eine mittelgroße Sellerieknolle fein zerhackt, in Butter schwitzet, mit dem Kraut vermischt und dieses in fetter Fleischbrühe weichdünstet. Wenn es beinahe weich ist, stäubt man einen Löffel Mehl darüber, thut etwas Essig, einen Löffel Zucker, eine Prise gestoßene Nelken und ebensoviele gestoßenen Piment daran, verrührt alles gut, läßt das Kraut noch eine zeitlang damit verlocken und giebt es mit Bratwürsten oder gebratenen Fleisch-Scheiben zu Tisch.

**Kraut = Rouladen,** s. Kraut, gefülltes, als Rouladen.

**Kraut-Salat, gemischter.** Ein Kopf Weißkraut und ein Kopf Rotkraut werden vom Strunk und den starken Blattrippen befreit und jeder für sich feingeschnitten; dann läßt man Weiß- und Rotkraut besonders fünf Minuten in siedendem Salzwasser kochen, ablaufen und erkalten, macht jedes für sich mit Salz, Pfeffer, Del und Essig an und ordnet es zierlich, in den Farben abwechselnd, auf der Schüssel.

**Kraut-Salat, kalter.** Die genügende Masse Rotkraut wird nach Entfernung der Strünke und

Blattrippen gehobelt, mit kochendem Wasser oder Essig gebrüht, nach Belieben auch in siedendem Wasser einige Minuten gekocht, abgeseigt, noch warm mit Del, Essig, Salz und Pfeffer vermischt, zum Auskühlen hingestellt und häufig bei dem Anrichten mit weichgekochten, besonders mit Salz, Essig und Del angemachten Sellerieisbeiben garniert. Kraut-Salat muß stets einige Stunden vor dem Gebrauch zubereitet werden, damit er gehörig mürbe wird; viele klopfen ihn auch mit einem hölzernen Hammer, um ihn weich zu machen, doch verliert er dadurch am guten Aussehen, auch ist dies nicht nötig, wenn er vor dem Anmachen blanchiert wird. In manchen Gegenden ist es üblich, dem Kraut-Salat frische reife Weinbeeren und etwas Zucker beizumischen, oder das blanchierte Kraut mit einer Salat-Sauce anzumachen, indessen ist dies Geschmacksache und in seinen Küchen nicht gebräuchlich.

**Kraut-Salat, warmer.** So wie man zu kaltem Kraut-Salat gewöhnlich Rotkraut nimmt, so wählt man zu warmem am liebsten Weißkraut und verfährt dabei in folgender Weise. Nachdem aus einem großen, festen Krautkopf Strunk und Blattrippen möglichst beseitigt sind, schneidet man ihn sehr fein, brüht das Kraut entweder mit kochendem Wasser oder salzt es und preßt es 2—3 Stunden mit einem beschwerten Brett, drückt es dann aus und schüttelt es auf; dann schneidet man 125 Gramm Speck in kleine Würfel, röstet dieselben unter häufigem Umrühren gelb, schüttet eine Obertasse feinen Essig, etwas Pfeffer und Salz zu, läßt dies zusammen aufkochen und gießt es über das Kraut, mischt den Salat gehörig durcheinander und giebt ihn sofort, am liebsten zu gebratener Gans oder Ente, auf den Tisch. Oft wird auch eine gehackte Zwiebel mit dem Speck gelb geröstet, der Essig zugegossen und das Kraut eine Viertelstunde lang mit darin gedämpft, wobei man es mit Salz und Pfeffer würzt.

**Kraut mit Speck, auf französische Art.** Von mehreren kleineren Köpfen Weißkraut schneidet man die äußeren Blätter und den Strunk ab, teilt sie in Viertel, blanchiert sie in siedendem Wasser, thut sie in ein Kasserol, das mit Scheiben von magerem, durchwachsenem Speck ausgelegt ist, fügt  $\frac{1}{2}$  Liter Fleischbrühe, ein Bündel Petersilie und Schnittlauch, etwas geriebene Muskatnuß und grobgestoßenen Pfeffer, aber kein Salz hinzu, läßt alles bei gelindem Feuer langsam weichkochen, nimmt Kohl und Speck heraus, gießt die Brühe durch, verdickt sie mit einem Stück in Mehl gerollter Butter, schüttet sie über das Kraut und garniert dasselbe beim Aufgeben mit dem Speck.

**Kraut, steirisches.** Nachdem man zwei Köpfe Weißkraut fein gehobelt und in einer Schüssel mit siedendem Salzwasser überbrüht hat, thut man in ein Kasserol 100 Gramm würflich geschnittenen Speck und eine nicht zu große würflich geschnittene Zwiebel, zerläßt den Speck, fügt das ausgedrückte Kraut nebst etwas Salz und Kümmel hinzu, dünstet es eine Stunde, überstäubt es dann mit Mehl, gießt