

Maria Ludolfs

## **72. Rotkohl.**

Von einem großen Kopf Rotkohl entfernt man die äußeren Blätter und schneidet ihn dann in seine Streifen. Man wellt ihn hierauf in kochendem Salzwasser mit einigen Eßlöffeln Essig ab, kocht 80 bis 100 Gramm Schmalz, am besten Gäneschmalz, mit einigen Eßlöffeln Essig und einer Prise Salz und Zucker auf, legt dann den gut abgetropften Kohl hinein und läßt ihn zwei Stunden lang schmoren. Einen zerschnittenen Apfel kann man mitschmoren lassen. 1 Löffel  
5 voll Obstsaft verbessert den Geschmack. Man schmeckt den Kohl kurz vor dem Anrichten mit Salz und Pfeffer ab.  
(90 words)

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap366.html>*