

16. Gefüllter Kohlkopf.

Ein oder zwei nicht zu große, feste Weißkohlköpfe kocht man, nachdem man die welken, äußeren Blätter entfernt. 15 Minuten in siedendem Salzwasser, kühlt sie ab und biegt die Blätter behutsam auseinander, damit man das Kohlherz entfernen kann. Aus ½ Pfund Rind-, ½ Pfund gewiegtem Schweinefleisch bereitet man mit 1 geriebenen Zwiebel, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, etwas saurer Sahne und ½ geweichtem Milchbrot eine Farce, die man in die leere Mitte
5 des Kohlkopfes füllt und zwischen die inneren Blätter streicht (die äußeren müssen unbestrichen bleiben). Man biegt die Kohlköpfe zur ursprünglichen Form wieder zusammen, umschnürt sie mit Bindfaden und legt sie neben einander in einen Kochtopf, in dem man sie mit 1 Liter Wasser, in welchem 10 Gramm Fleischextrakt gelöst werden können, übergießt, Salz, Pfeffer und 20 Gramm Butter zuthut und langsam weich dämpft. Ist dies erreicht, wird die Brühe mit in Butter gerösteten Semmelkrumen verdickt und über den Kohl gegossen, der mit kleinen Bratkartoffeln garniert
10 wird.

(154 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap155.html>