

79. Sauerkohl.

1 Pfund Sauerkraut wird in warmem Wasser gewaschen und dabei mit einer Gabel gelockert. – In einem irdenen Topfe erhitzt man 50 Gramm Schweine- oder Gänseschmalz, thut eine Tasse Brühe, 1 zerteilten Apfel, eine Zwiebel, etwas Salz, Pfeffer, Zucker und 1 Löffel Weißwein (statt dessen einfach einen Löffel Essig) daran, bringt dies zum Kochen, thut den Kohl hinein und schmort ihn ganz langsam in etwa 3 Stunden gar. – 5 Minuten vor dem Anrichten
5 macht man ihn mit Mehl sämig oder man reibt 2 rohe, geschälte Kartoffeln daran und kocht damit den Kohl sämig.
(94 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap373.html>