

## **77. Grünkohl auf Bremer Art.**

6 Liter von den Rippen gestreifter, sorgsam gewaschener Kohl werden in reichlichem Wasser 10 Minuten blanchiert, hierauf legt man die Blätter in siedende Brühe, fügt reichlich Schweine- oder Gänsefett – mindestens 80 Gramm – hinzu, würzt das Gemüse mit Salz, einigen kleinen Zwiebeln, Nelken und Piment, läßt es zugedeckt und ohne darin zu rühren, weich kochen, überstäubt es zuletzt mit Mehl, fügt ein Stück Zucker bei und giebt es auf den Tisch.

*(72 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap371.html>*