

78. Grünkohl mit Rahm.

Der Kohl wird sorgsam verlesen, gut gewaschen, in siedendes Wasser gethan, ziemlich weich gekocht, abgetropft, ausgedrückt und gröblich gehackt; hierauf läßt man einige Löffel geriebener Semmel in reichlicher Butter durchschwitzen, dünstet den Kohl hierin unter fortgesetztem Rühren eine Weile, giebt eine Messerspitze Fleisch-Extrakt und 1/8 Liter kochende Sahne hinzu, dämpft den Kohl noch etwa eine halbe Stunde, reibt ein wenig
5 Muskatnuß über, und schärft ihn mit einer Prise weißem Pfeffer.

(70 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap372.html>