

73. Schmorkohl.

Hierzu nimmt man gern halb weißen halb roten Kohl. Diesen hobelt man ganz fein auf einem Kohlhobel, setzt ihn mit Schmalz und dem nötigen Salz auf und läßt ihn gehörig weich schmoren; dabei muß er aber tüchtig umgerührt werden, damit er nicht anbrennt. Ist er beinahe weich, thut man etwas Essig und Zucker hinzu und läßt ihn damit vollends weich kochen. Kurz vor dem Anrichten wird er mit etwas Mehl sämig gemacht. Wenn man will, kann man
5 auch Aepfel daran schneiden, welche gleich mit dem Kohl aufgesetzt werden müssen. Schmalz darf man nicht zu wenig nehmen, weil er sonst nicht weich wird.

(102 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap367.html>