

## 70. Weißkohl mit Milch.

Der Kohl muß, wenn er wie oben vorbereitet ist, erst gehackt werden, weil er, wenn dies nach dem Kochen geschieht, an gutem Geschmack verliert. Man setzt den feingehackten Kohl mit kochendem Wasser und Salz auf, läßt ihn einige Male aufkochen und gießt ihn dann durch einen Durchschlag ab, hierauf setzt man ihn abermals auf mit einem guten Stück Butter und etwas Zucker und Milch, womit man ihn schmoren läßt. Kurz vor dem Anrichten thut man einen  
5 Löffel in Milch gequirktes Mehl daran. Hat der Kohl damit aufgeköcht, streut man Pfeffer und Salz darüber und richtet ihn an.

*(97 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap364.html>*