

75. Grünkohl.

Am besten ist der Grünkohl, wenn er schon Frost bekommen hat. Man verliert für 3 Personen etwa 6 Liter, streift ihn von den Stengeln ab und wäscht und hackt ihn ganz fein, dann setzt man $\frac{1}{4}$ Liter Brühe mit einer Prise Salz, 50 Gramm Schweineschmalz und auch etwas Butter auf's Feuer, läßt dies kochen und thut den gehackten Grünkohl hinein, den man damit verdeckt kochen läßt.

- 5 Während des Kochens drückt man ihn öfters herunter, rührt ihn auch um, damit er beim Einkochen nicht anbrennt. Wenn er kurz eingekocht ist, thut man nach Geschmack etwas Zucker daran, rührt einen Theelöffel Mehl in Wasser klar, macht es an den Kohl und läßt ihn damit aufstoßen, aber nicht mehr lange auf dem Feuer stehen, da er sonst leicht anbrennt, dann brätet man kleine, in Wasser abgekochte Kartoffeln in brauner Butter und etwas Zucker braun und legt sie beim Anrichten reihenweis auf den Kohl. Der Kohl muß etwa 3 Stunden schmoren.

(156 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap369.html>