

17. Rindfleisch mit Weißkohl

1 ½ Pfund Rindfleisch kocht man in Wasser und Salz aber ohne Suppengrünes. Einen Weißkohlkopf schneidet man nach Beseitigung der äußersten Blätter in 10 Teile etwa, nimmt die Strunke heraus und wäscht ihn. Hierauf wird er mit einer Prise Natron in kochendem Salzwasser abgewellt, ohne daß man den Topf zudeckte. Man kühlt ihn dann in kaltem Wasser ab und läßt ihn abtropfen. Nun wird er mit der Fleischbrühe weich gekocht, und auch das Rindfleisch
5 mit hineingelegt. Das Gericht muß in mäßiger Hitze leise weiter dämpfen, nicht stark kochen. Man schmeckt es mit Salz und Pfeffer ab, streut einige Gramm Kümmelkörner darüber und wenn es gar ist nach 2-3 Stunden macht man die Kohlbrühe mit einer Mehlschwitze sämig. Nach Belieben vermischt man das Gericht auch mit geschälten, in Scheiben geschnittenen und in Salzwasser gar gekochten Kartoffeln, die man ½ Stunde in dem Kohl mit durchziehen läßt.
(143 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap156.html>