

42. Rosenkohl.

2 Liter fester Rosenkohl wird geputzt und dann in kochendem Salzwasser langsam gar gekocht. Man thut ihn sofort in kaltes Wasser und dann auf ein Sieb, zerläßt 40 Gramm Butter, giebt eine geriebene Zwiebel, eine Prise Pfeffer und Zucker und einen Löffel kochende Brühe dazu und schmort hierin den Kohl noch 5 Minuten.

(53 Wörter)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap336.html>