

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

## **Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln**

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 83. Gefüllten Kohl-Rabi oder Rüb-Kohl.

**urn:nbn:de:gbv:45:1-11242**

wenn er denn recht gar und mürbe ist, so gießet man das Wasser rein ab, und stoß den Kohl wie vorhero, daß er recht gut wird.

Regula 83.

Gefüllten Kohl = Kabi oder Rüß = Kohl.

Von dem Kohl = Kabi oder Rüß = Kohl muß man alle harte Schale recht dick abschneiden, denn in der Mitten durchgeschnitten, beyde Theile ausgehölet, und mit dem Ausfüllen es eben so gemacht, als mit dem gefüllten Kohl bey Reg. 78. wenn es denn also gefüllet ist, so stülpet man ihn zusammen, und mit einem Bindfaden kreuzweis zusammen gebunden, und denn in Wasser und Salz, oder bey einem Stücke Rindfleisch recht mürbe gekocht, denn in 4 Theile geschnitten, sauber angerichtet, und eine Sose darüber gemacht, wie über dem gefüllten Kohl; man kann da auch herum legen was man will und hat. Auch kann man denselben erstlich ganz mürbe kochen, denn in Stücken schneiden, mit Butter, geriebenem Brodte, Muskatblumen und Rindfleischsuppe abstossen, und denn geben, wobey man will. Auch kann man ein Gemüse davon machen, wie von dem Kohl, nach Reg. 81. ist auch recht gut.

Regula 84.

Blumen = Kohl ordinair.

Dem Blumen = Kohl muß man rund herum alle harte Schalen und Blätter, so viel als immer möglich ist, sauber abpußen, und ein wenig ins Wasser legen, in kochendem Wasser mit ein wenig Salz zum Feuer bringen und gar kochen lassen; man muß