

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 84. Blumen-Kohl ordinair.

**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

muß aber fleißig zusehen, daß es ja nicht zu mürbe wird, denn mit einer Schaumfelle ganz behende auf einen Durchschlag gelegt, daß er nicht zerbricht, und denn ein gutes Stück ausgewaschener Butter in eine breite Pfanne gethan, mit ein wenig Mehl und Muskatblumen durchgefnetet, und denn mit guter klarer kräftiger Fleischsuppe oder süßem Rohme, welches man am liebsten haben will, zu einer sämigen Brühe abgerühret, denn thut man den Kohl auch ganz dazu hinein, zugedeckt, und auf ein wenig heißer Asche durchschwigen und durchziehen lassen, und denn beym Anrichten nach dem Salze probiret, so wird er recht gut seyn, insonderheit wenn man wohl darnach siehet, daß der Kohl nicht zu sehr vermüset, sondern bey ganzen Stücken fein zierlich in der Schüssel lieget, er kann auch garniret werden, womit man will.

## Regula 85.

## Poupetons von Blumen-Kohl.

Den Blumen-Kohl muß man wie vorher sauber puzen, und im Wasser nebst ein wenig Salz erstlich gar und mürbe kochen, denn setzet man einen Rand um eine Schüssel, so hoch und niedrig als man es haben will, nach Regula 72. denn muß man den Rand gegen dem Feuer oder in einer Torten-Pfanne wohl antrocknen lassen, und denn so legt man den Kohl zierlich in die Schüssel, und macht eine Sose mit süßem Rohm oder mit Rindfleisch-Suppe wie vorher, man muß aber so viel Sose machen, daß man den Kohl ganz damit