

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die fröhliche Küche**

**H. Schlinck & Cie. <Hamburg>**

**[Hamburg], [1950?]**

Kohlpudding

**urn:nbn:de:bsz:31-55726**

*Dann kam »ihre« Schwester. Hatten Sie schon mal Besuch, der Ihnen hilfsbereit das Kochen abnahm? Sie tat es. Und sie machte ihre Sache sogar gut! Ich habe genau aufgepaßt: Erst ein Stück Palmin in den Topf – bravo! Und dann kochte sie einen ausgewachsenen ...*



## KOHLPUDDING

Den geputzten Kohl in Salzwasser halbgar wellen, abschrecken und die einzelnen Blätter lösen. Die gewürfelten Zwiebeln in Palmin andünsten. Aus Hack, Semmelmehl, Ei, dem eingeweichten und ausgedrückten Brötchen und Gewürzen einen Hackteig bereiten, die Zwiebeln untermengen. Eine Puddingform ausfetten, mit Kohlblättern auslegen (am Rand etwas überstehen lassen), abwechselnd Hackteig und zerschnittene Kohlreste einschichten, überstehende Kohlblätter einschlagen, die Form schließen. Im Wasserbad 60 Min. kochen, dann stürzen. Dazu evtl. Tomatentunke reichen. Dieses Gericht kann auch in der Auflaufform im Ofen gegart werden (ca. 60 Minuten).



- 1 bis 1½ kg Weiß- oder Spitzkohl
- Salzwasser
- 150 g Zwiebeln
- 30 g Palmin
- 375 g gemischtes Hack
- 2 EBl. Semmelmehl
- 1 Ei
- 1 altes Brötchen
- Salz, Pfeffer

