

1889

4. Brunet Hvidkaalsuppe.

God Hvidkaal skjæres smaat som til rød Surkaal. Et Stykke Smør brunes. Deri kommes en Skesuld Buddersukker tilligemed Kaalen. Det koges med Vaag over og omrøres jævnlig for ikke at brændes. Naar Kaalen er mør, er den ogsaa gjærne brun; ellers maa den koge lidt længere og uden Vaag. Naar den er brun, kommes Suppen lidt efter lidt paa og faar et Opkog. Den spises med ristet Brød.