433. SAUER-KRAUT II

Può servire per contorno ai coteghini e al lesso come quello del numero precedente. Prendete una palla di cavolo cappuccio o verzotto, tagliatelo a listarelle della larghezza di un centimetro circa e tenetelo in molle nell'acqua fresca. Levatelo dall'acqua senza spremerlo e pigiatelo in una cazzaruola sopra al fuoco per fargli far l'acqua, che poi scolerete strizzandolo col mestolo. Fate un battuto con un quarto di una grossa cipolla, un po' di carnesecca tritata fine, e un pezzetto di burro; quando avrà preso colore versate il cavolo anzidetto con un pezzo di carnesecca intera tramezzo, che poi leverete, e conditelo con sale e pepe. Fatelo bollire adagio, bagnandolo con brodo per tirarlo a cottura e per ultimo aggiungete un poco d'aceto e un cucchiaino di zucchero, ma in modo che l'aceto si faccia appena sentire.