

Fårikål

1 kg Lammfleisch
1,5 kg Weißkohl
2 TL Salz
4 TL ganze Pfefferkörner
3 dl kochendes Wasser

Fleisch in Würfel und Kohl grob schneiden.
Abwechselnd in einen Topf schichten. Heißes
Wasser darüber und aufkochen lassen, dann
bei niedriger Temperatur 2 h simmen lassen.
Dazu schmecken Salzkartoffeln.