Rezept für Wildkohl mit Zitronensauce

2 Bund Wildkohl	in Stücke reißen und in einem Topf mit
3 Tassen Salzwasser	ca. 15- 20 Min. garen. Das Wasser nach dem Kochen auffangen.
2 EL Butter	in einem Topf erhitzen und
3 EL Mehl	mit einem Schneebesen einrühren. Unter ständigem Umrühren bei schwacher Hitze nach und nach die Kohlbrühe unterrühren und kurz aufkochen lassen. Danach vom Herd nehmen.
2 Eigelb	schaumig rühren und tröpfchenweise den Saft aus
1 Zitrone	unterrühren. Das Gemisch nun mit ein paar EL der Sauce vermengen und dann alles zur Sauce geben. Eventuell mit
Salz und Pfeffer	abschmecken und
1 EL geh. Petersilie	drüberstreuen. Den Wildkohl mit der Sauce anrichten und dazu Kartoffelecken oder Reis servieren.