

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Allgemeines Kochbuch oder Anleitung zur geschmackvollen Zubereitung von Speisen, Backwerk, Getränken, so wie zum Einmachen der Früchte

Willet, Joseph

Karlsruhe ; Baden, 1834

Compot.

urn:nbn:de:bsz:31-56388

541. Gelée von Orangen mit Hausenblase.

Wie Nr. 540, nur anstatt Zitronen, Orangen; alle süßen Gelées können auf diese Art mit Hausenblase verfertigt werden; nur ist zu bemerken, daß jene mit Kalbsfüßen alle klarer werden. Man glaube ja nicht, daß diese Gelées nicht so wohlschmeckend werden, weil die Brühe von Kalbsfüßen dazu kommt; ist der Stand gut gekocht und vom Fett gereinigt, dann wird dasselbe schöner und besser als jenes von Hausenblase und zwar mit geringern Kosten.

542. Erdbeeren - Gelée.

Einige Hände voll Erdbeeren werden mit 1 Schoppen kochendem Wasser angebrüht und gut zugedeckt. Ist es erkühlt, so lasse man sie durch eine Serviette und verfertige dann das Gelée Nr. 531, lasse aber die Schale von der Zitrone weg und gebe nur den Saft derselben dazu, und an die Stelle des Wassers den Saft der Erdbeeren.

Compot.

543. Apfel-Compot mit Gelée.

Dazu sind Borsdorfer-Aepfel die besten; man nehme zu einem Compot 18 Stück derselben und schäle sie schön. Dann lege man sie in frisches Wasser, gebe die Schale nebst der einer Zitrone mit einer halben Maas Wasser zum Feuer und koche sie weich, seihe dieselben durch ein Sieb, gebe noch $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker hinein, setze

es zum Feuer und koche die Aepfel darin weich; sobald sie weich sind, werden sie herausgenommen und der zurückgebliebene Saft ganz dick eingekocht; ist das geschehen, dann drücke man den Saft einer Zitrone dazu und giesse ihn auf einen Teller; nachdem richte man die Aepfel an und gebe das Gelée, wenn es erkaltet ist, über die Aepfel und servirt.

544. Gedämpfte Aepfel.

Man schäle 8 bis 10 Aepfel rein, gebe 1 Loth Butter in eine Casserole und lasse ihn auf dem Feuer schwarz werden; hierauf lege man die geschälten Aepfel hinein nebst $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenem Zucker und Zitrone oder Vanille, ein Trinkglas voll guten weißen Wein oder auch Wasser und lasse so die Aepfel auf dem Feuer weich dünsten, lasse dieselben aber anbraten, damit sie unten Farbe bekommen; ist das geschehen, so lasse man sie erkalten, nehme sie dann behutsam mit einem flachen Löffel heraus, gebe beim Anrichten den untern Theil nach oben und servirt.

545. Gefüllte Aepfel.

Nehme Borsdorfer-Aepfel, schäle sie rein, schneide dann oben ein Hütchen davon weg und höhle sie aus, fülle dieselben mit eingemachten Kirschen oder sonst mit in Zucker eingemachten Früchten, gebe das Hütchen wieder darauf, wende sie in zerklopften Eiern um, und dann in fein geriebenem Brod, und so zwei Mal; hierauf aus dem Schmalz gebacken, mit feinem Zucker bestreut und servirt.

546. Gefüllte Aepfel, anderer Art.

Siehe Nr. 545. Wenn dieselben fertig und im Brod gewendet sind, so werden sie auf ein Tortenblech gelegt, dazu etwas frische Butter und im Ofen gebacken; sind die Aepfel weich, dann wird das Fett davon weggenommen; alsdann nehme man 1 Schoppen rothen Wein nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, lasse es aufkochen und gebe es über die Aepfel, setze dasselbe noch einige Zeit in den Ofen, begieße die Aepfel einige Mal mit dem Wein, dann angerichtet, die Sauce darüber gegeben und servirt.

547. Apfelpunsch.

Nehme 8 bis 10 gute Aepfel und koche sie mit der Schale weich, nebst Zucker, Zimmet, Zitronen und 1 Schoppen guten weißen oder rothen Wein; sind sie weich, dann werden sie durch ein Haartuch getrieben; hierauf nehme man 2 Loth Hausenblase, koche dieselbe mit Wasser bis zu $\frac{1}{4}$ Schoppen ein; seihe sie durch ein Sieb und gebe sie nebst etwas Arac oder Rhum zu den Aepfeln, alles gut durchgerührt, dann in eine Form gefüllt, in das Eis gesetzt, beim Anrichten gestürzt und servirt.

548. Pfirsig - Compot.

Die Pfirsige werden in kochendes Wasser gelegt und einer nach dem andern herausgenommen, geschält, dann auf ein Tortenblech gelegt; hierauf nehme man Zucker und reibe eine Orange darauf ab, dann den Zucker gestoßen, auf die Pfirsige gestreut, im Ofen gebacken bis sie Farbe haben und den Saft darüber angerichtet.

549. Pfirsig-Compot, anderer Art.

Wenn die Pfirsige geschält sind, so nehme man in eine Casserole $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und $\frac{1}{2}$ Maas Wasser, lasse es gut verkochen, thue die Pfirsige hinein, koche sie einige Mal auf, dann herausgenommen und angerichtet; der Zucker wird dick gekocht, über den Compot angerichtet und servirt.

550. Pfirsig-Compot mit Kirschenwasser.

Wenn die Pfirsige geschält sind richte man sie an, streue fein gestoßenen Zucker darauf und gebe etwas Kirschenwasser darüber; dieses Compot muß man kurz vor dem Anrichten machen, weil sonst die Pfirsige gern braun werden.

551. Zwetschgen-Compot à la Landek.

Nehme schöne reife Zwetschgen, gebe sie auf ein Tortenblech nebst gestoßenem Zucker und lasse sie in einem ziemlich heißen Ofen backen; wenn dieselben weich sind, werden sie angerichtet, die Sauce darüber gegeben und servirt. Sollte es zu viel Sauce seyn, so koche man sie vorher noch etwas ein und gebe sie dann über die Zwetschgen.

552. Compot von Aprikosen.

Wie Nr. 548 oder 549.

553. Compot von Reineclaudes.

Wie Nr. 551. Auch Mirabellen können auf diese Art zubereitet werden.

554. Gebackene Birnen.

Nehme eine gute Sorte Birnen, mache den Bußen oben weg und in die Birnen einige Schnitte; lege sie dann auf ein Tortenblech, streue fein gestoßenen Zucker darauf und backe sie mit etwas frischer Butter im Ofen; sollte die Butter braun werden wollen, so gieße man etwas Wasser dazu; wenn die Birnen weich sind richte man sie an, nehme das Fett von der Sauce und gebe diese über die Birnen, die warm servirt werden müssen.

555. Quitten-Compot.

Sind die Quitten geschält und in Stücke geschnitten, dann koche man sie im Wasser weich, nehme sie wieder heraus und koche mit Zucker und Wasser einen dicken Syrup; lege die Quitten hinein, lasse dieselben einigemal damit aufkochen, dann daraus angerichtet, den Zucker darüber gegeben und servirt. Auch kann noch etwas Zucker mit Zimmet vermischt darauf gestreut werden.

556. Quittenschaum.

Die Quitten werden in 4 Theile geschnitten und die Bußen herausgemacht, im Wasser weich gekocht, dann herausgenommen und durch ein feines Haarsieb getrieben; hierauf koche man sie nochmals mit Zucker so dick ein, daß keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist; sind sie erkaltet, dann gebe man von einem Ei das Weiße nebst dem Saft von einer Zitrone daran, rühre es eine Stunde recht schaumig, in beliebiger Form angerichtet u. servirt.

557. Apfelschaum.

Wie Nr. 556.

558. Kirschen-Compot à la Elisabeth.

Nehme nach Bedarf schöne schwarze Kirschen, mache die Steine heraus und koche sie kurz mit Zucker und Geschmack von Vanille, worauf sie kalt gesetzt werden; nehme süßen Rahm und koche ihn dick, lasse denselben auch kalt werden, richte die Kirschen an, streiche den eingekochten Rahm darauf und servirt.

559. Compot von Orangen.

Man nehme 4 Stück schöne Orangen, löse die Schale dünn davon ab und schneide sie in Nudelform; dann koche man sie im Wasser weich und lege sie in $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, welchen man vorher mit $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser hat dick kochen lassen; darin lasse man die Orangenschalen einige Mal aufkochen, nehme das Mark der Orangen, löse die Haut rein davon ab, schneide sie in Schnitze, nehme die Kerne heraus und richte sie an, garnire die in Nudeln geschnittene Schalen darum, den Zucker darüber und servirt.

Bäckerei mit Hefen.

560. Waffeln.

Nehme $\frac{3}{4}$ Pf. Butter und rühre sie in einer Casserole mit 8 Eiern gelb und 7 ganzen Eiern schaumig, rühre 18 Loth feines Weiszmehl, $\frac{1}{2}$ Schoppen süßen Rahm und einige Löffel voll Essighefe hinein, lasse dann die Masse an einem warmen Ort gehen; ist das geschehen, so nehme man das Waffel-Eisen, lasse es heiß werden,