Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Crescentia Bohrer's Freiburger Kochbuch ...

Bohrer, Kreszentia

Freiburg i. Br., 1870

IX. Compote

urn:nbn:de:bsz:31-56272

Visual Library

IX. Compote.

742. Aepfel-Compot.

Man schält gute Renettäpfel, schneidet sie entzwei und macht die Kerne sauber heraus, legt sie gleich in kaltes Wasser; sind nun alle geschält, so werden sie mit Zucker, daß es süß genug wird, mit zwei Theilen Wein und einem Theil Wasser zugesetzt; es muß im Ganzen so viel Flüssigkeit daran sein, daß die Aepfel darin schwimmen; nun wird noch Citronenschale dazu gethan, und so gekocht bis die Aepfel weich sind, worauf man sehr zu sehen hat, daß sie nicht zerfahren; man muß imner einen weichen nach dem andern heraus nehmen. Sind nun alle gekocht, so läßt man den Saft einkochen, bis er gesteht, schüttet ihn in ein tiefes Geschirr und läßt ihn gestehen. Die Aepfel ordnet man schön auf der Compotschale, sticht mit dem Löffel von der Gélée heraus und bedeckt die Aepfel ganz damit; dieß muß man mehrere Mal wiederholen, weil oft die Gélée sich nicht gleich daran anhängt.

743. Braunes Aepfel-Compot.

Gute Renettäpfel werden geschält, entzwei geschnitten, gut vom Kernhaus befreit, dann auf eine flache Platte gelegt, einen neben den andern, nun gießt man Citronensaft mit ein wenig Wein vermischt darüber, streut fein gestoßenen Zucker und Zimmet ziemlich dick darauf, thut sie in einen ziemlich heißen Ofen und läßt sie so recht durchbraten und schöne braune Farbe nehmen, dann werden sie schön auf die Compotière geordnet.

744. Braunes Aepfel-Compot auf andere Art.

Die Renett- oder Borsdorferäpfel werden wie gewöhnlich geschält und entzwei geschnitten. In eine messingene Pfanne wird ein gut Theil gestoßener Zucker gethan und unter beständigem Rühren schön braun geröstet, dann halb Wein und halb Wasser, nebst einem Stück Zucker, dazu gethan, die Aepfel hineingesetzt und so recht langsam weich gedämpft. Es muß nur so viel Brühe sein, daß die Aepfel damit bedeckt sind und während dem Dämpfen alle Brühe an sich ziehen und davon sich selbst recht schön glaciren kann. Nun werden die

Aepfel, wenn sie schön glacirt aussehen, auf die Compotschale gerichtet und entweder Aepfel- oder Quittengélée darüber leicht gezogen, so sehen sie sehr gut aus und schmecken vortrefflich. Man muß sehr acht geben, daß die Aepfel während dem Dämpfen schön in ihrer Form bleiben.

745. Aepfel-Compot mit Rosinen.

Die Aepfel werden, wenn sie geschält sind, in ganz dünne Blättchen geschnitten, mit Zucker, etwas Wein und gut erlesenen und gewaschenen Rosinen ganz langsam weich gedämpft, doch dürfen die Schnitzchen nicht zerfahren; dann werden sie behutsam angerichtet, während dem Kochen muß man nicht darin rühren, sondern um das Ansitzen zu verhüten sie einige Mal herumrütteln.

746. Gebackenes Aepfel-Compot.

Man schält schöne Borsdorferäpfel, macht das Kernhaus heraus und füllt sie mit einer guten Marmelade, thut das gut abgeschnittene Deckelchen wieder darauf, wendet dann die Aepfel in zerlassener frischer Butter und in geriebenem Brod um, dann in gerührten Eiern, und nun noch einmal in geriebenem Brod; hierauf setzt man sie in ein flaches Blech, gießt über jeden Apfel noch etwas zerlassene frische Butter, thut sie in einen nicht zu heißen Ofen und backt sie recht schön gelb; dann werden sie auf die Schüssel schön gestellt. Die Schalen und Kernen der Aepfel werden eine Zeitlang mit halb Wasser und Wein gekocht, dann die Schalen heraus gethan, Zucker dazu, daß es gehörig süß wird, und noch mit einander gekocht bis es ein dicker Syrup wird, mit diesem begießt man die Aepfel nur ganz sachte, und wiederholt es so oft bis der Syrup aller daran ist. Es muß aber ziemlich viel Syrup gekocht werden, denn die Aepfel müssen nach dem öftern Begießen doch noch in der Schüssel gut im Syrup stehen.

747. Gesulztes Aepfel-Compot.

Man kocht zwei gut geputzte und sehr rein gewaschene Kalbsfüße im Wasser recht weich, aber ganz langsam, und verschaumt sie äußerst rein; wenn sie weich sind so werden sie aus der Brühe gethan, diese dann bis auf ein kleines Trinkglas voll eingekocht und durch ein Tuch passirt. 12

schöne Renetten werden mit Citronenschalen und etwas Wein recht gut verkocht (die Aepfel mit sammt den Schalen), aber daß sie ja nicht anbrennen; nun werden sie durch ein feines Haarsieb gestrichen. 10 Loth Zucker werden mit einem Glas guten Wein recht gut durchgekocht, der Bestand der Kalbsfüße dazu; wenn sich dieß gut mit einander vermischt hat, so wird die Aepfelmasse hinein gethan, sehr wohl mit einander verrührt, dann vom Feuer genommen und in ein gut glacirtes Geschirr gefüllt, dann in den Keller gestellt, daß es gut gesteht. Beim Anrichten auf das dazu bereitete Geschirr gestürzt. Wer es liebt, kann auch etwas Arak unter die Masse thun.

748. Aepfel-Compot mit Weichselsaft.

Zwölf große Borsdorferäpfel werden in fingerdicke Scheiben geschnitten, sodann in der Mitte die Kerne ausgestochen und ausgeschält. Hierauf werden sie in eine flache Pfanne gethan mit einem Schoppen Weichselsaft, einem Glase Burgunderwein begossen, mit einem Stückchen Zimmet, etwas Orangenschale und einem Viertel-Pfund Zucker langsam auf Kohlenfeuer gekocht, jedoch daß sie schön ganz bleiben. Sie werden nachher auf eine Compot-Schale kranzartig angerichtet und der Saft darüber gegossen.

749. Aepfel-Marmelade.

Man nimmt einige Renettäpfel, gibt sie in eine Pfanne mit ordentlich Zucker, daß sie süß genug werden, gibt etwas Citronenschale und ein Glas Wein daran, läßt sie zugedeckt, weich und kurz kochen, treibt Alles durch ein Haarsieb, richtet hernach die Marmelade erhöht auf eine Compot-Schale an, streut Zucker darüber, brennt es schön gelb mit einer glühenden Schaufel und garnirt es am Ort mit eingemachten Früchten.

750. Birnen-Compot.

Man schält recht gute Kochbirnen, die nicht sehr groß sind, läßt sie aber ganz und die Stiele, von denen man nur das Aeußerste abschneidet, daran, setzt sie dann mit dem abgeschnittenen Schelfen und Citronenschalen und etwas ganzen Zimmet mit Wasser zum Feuer. Wenn die Birnen halb weich sind, so werden die Citronenschalen, Zimmet und Birnen-

schelfen heraus gethan, Zucker und etwas Wein hinzugegeben und die Birnen darin weich gekocht, dann herausgenommen und der Saft recht gut eingekocht; die Birnen, wenn sie erkaltet sind, auf die Schüssel zierlich gelegt, dann der Syrup, den man zuerst auch kalt werden läßt, darüber gegossen.

751. Gedämpftes Birnen-Compot.

Man schält ebenfalls recht gute, nicht zu große Kochbirnen, läßt sie auch ganz. Ein Blech mit niederm Rand wird mit Butter, die aber sehr frisch sein muß, bestrichen, die Birnen auf den Butzen darein gestellt, eine neben die andere, die Birnen werden mit Wein bestrichen und dann stark mit Zucker bestreut, ein mit guter frischer Butter bestrichenes Papier wird darüber gelegt, dann in einen Ofen, der aber nicht zu heiß sein darf, gestellt und so bei $^3/_4$ Stunden gelassen. Sind nun die Birnen weich, so nimmt man es aus dem Ofen, gießt auf den Boden des Bleches, an dem sich eine braune Schü finden wird, etwas Wasser und ein wenig Wein, nebst noch etwas gestoßenem Zucker, läßt es sich gut auflösen und gießt es an die Birnen, die man vor diesem schon aus dem Blech gethan hat. Man erhält es bis zum Auftragen etwas warm, und wenn man an der Sauce Fette bemerken sollte, so muß es rein abgenommen werden.

752. Zwetschen-Compot.

Schöne große Zwetschen werden mit sammt den Stielen genommen, in eine Schüssel gethan, kochendes Wasser darüber geschüttet, damit sie sich schälen lassen, gibt dabei acht, daß der Stiel daran bleibt. Auf 25 Zwetschen nimmt man $^1/_8$ Pfd. Zucker, thut ihn mit einem Glas Wasser auf's Feuer, läßt ihn gut aufkochen. Weil man zu dieser geringen Masse Syrup kein großes Geschirr nimmt, so thut man nur den dritten Theil Zwetschen darein, läßt sie ein paar Wall aufthun, thut sie dann heraus und verfährt mit den Uebrigen auch so, legt dann die Zwetschen, wenn sie erkaltet sind, in das Geschirr, worin sie aufgetragen werden, gießt dann den zurückgelassenen Saft zu dem Syrup, kocht ihn, bis er recht dick zu sein scheint und gießt ihn dann erkaltet über die Zwetschen.

753. Quitten-Compot.

Die Quittenäpfel werden geschält, wozu man von den schön-

sten nimmt, in 6 Theile geschnitten, mit kaltem Wasser über's Feuer gesetzt und gekocht bis sie beinahe recht weich sind, thut sie heraus und läßt sie trocken werden. Unterdessen kocht man von Zucker und Wasser und etwas Wein einen Syrup, legt die Quitten hinein und läßt sie darin noch eine Weile kochen, dann werden sie herausgenommen, der Zucker noch etwas dicker gekocht und wenn er beinahe erkaltet ist über die Quitten gegossen.

754. Pfirsich-Compot.

Die Pfirsiche werden in ein Geschirr gethan, kochendes Wasser darauf geschüttet, dann gut geschält, in ein breites Kasserol neben einander gelegt, ziemlich viel gestoßener Zucker darüber gestreut und ein paar Löffelvoll Kirschenwasser; nun werden sie gut zugedeckt, und so läßt man sie auf schwachen Kohlen nur recht ziehen, dann werden sie auf die Schüssel arrangirt und der Saft darüber gegossen. Die Pfirsiche müssen aber, ehe sie gekocht werden, in die Hälfte gebrochen sein.

755. Aprikosen-Compot.

Die Aprikosen, welche nicht sehr reif sein dürfen, werden mit kochendem Wasser begossen, dann geschält und entzwei gebrochen auf eine Schüssel gelegt, dann wird Zucker geläutert, wenn er nicht mehr heiß ist über die Aprikosen geschüttet und daran eine Stunde stehen gelassen, dann wird der Saft wieder abgeschüttet und so lange gekocht bis er ganz dick ist, während dessen, so wie auch das erste Mal, wird gestoßener Zucker über die Aprikosen gestreut, damit sie ohne Syrup nie trocken liegen; der Syrup wird nun, wenn er kalt geworden ist, über die Aprikosen geschüttet. Die Aprikosen können auch ungeschält gebraucht werden, wozu man sie dann etwas reifer nehmen kann.

756. Mirabellen-Compot.

Man nimmt hierzu recht schöne Mirabellen, wenn man sie haben kann, sammt den Stielen, sticht in jede ein paar Mal mit einer Stecknadel, kocht sie dann in einem leichten Syrup von Zucker und Wasser so lang bis man spürt, daß sie durch weich sind, thut sie dann heraus und kocht den Syrup recht dick ein, die Mirabellen werden auf die Compotschale gelegt, der Syrup, wenn er erkühlt ist, darüber gegossen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

757. Mirabellen-Compot gebacken.

Schöne reife Mirabellen setzt man auf ein Blech mit einem Rande, streut viel gestoßenen Zucker darüber und etwas sehr fein verwiegte Citronenschalen, läßt es nun im Ofen backen bis sie weich sind, dann heraus genommen, auf die Schüssel gelegt und die Sauce darüber.

758. Reineclaude-Compot.

Die Reineclauden, welche noch ein wenig hart sein müssen, werden ein wenig mit einer Stecknadel gestupft, dann kochendes Wasser daran geschüttet, ein paar Minuten daran stehen gelassen, dann abgeschüttet und kaltes daran gethan. Zu 30 Reineclauden nimmt man 10 Loth Zucker, kocht ihn zu einem dicken Syrup mit Wasser und dem Saft von einer Citrone, thut dann nach und nach die Reineclauden hinein, läßt sie darin einmal aufkochen, nimmt sie behutsam Stück für Stück heraus, daß sie nicht zerdrückt werden, legt sie auf ein flaches Sieb, daß sie gut abtropfen, schüttet dann den ausgetropften Saft wieder zu dem Syrup und läßt denselben recht dick einkochen und kalt werden. Die Reineclauden werden dann schön auf die Schüssel gelegt und der erkaltete Syrup darüber gegeben.

759. Feigen-Compot.

Die Feigen, welche noch nicht ganz reif sind, werden mehrmals mit einer Stecknadel eingestochen und in siedendem Wasser ziemlich weich gekocht. Während dessen kocht man, wenn es 12 Feigen sind, 1/4 Pfd. Zucker mit einem halben Schoppen Wasser zu einem ganz dünnen Syrup, läßt ihn kalt werden und thut dann die Feigen, wie sie aus dem Wasser kommen, gleich in den Zucker, läßt sie darin 1 bis 2 Stunden, wenn es die Zeit erlaubt noch länger. Nun werden die Feigen sammt dem Syrup auf's Feuer gethan, die Feigen ein paar Mal darin aufgekocht, dann herausgenommen, der Syrup noch recht dick eingekocht und wenn er kalt geworden über die Feigen gegossen.

760. Orangen-Compot.

Man schält 3 schöne Orangen gut ab, schneidet auch die weiße Haut gut davon und schneidet das Mark mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben, thut es auf die Schüssel,

gießt ein wenig Rum oder Arak darüber und bestreut sie sehr stark mit gestoßenem Zucker. Die gelbe Schale der Orangen wird in Wasser weich gekocht, dann heraus gethan, wenn sie erkaltet ist sehr fein verwiegt; 6 Loth Zucker werden mit Wasser auf dem Feuer aufgelöst, die fein verwiegte Schale hinzugethan und so lang mit einander gekocht bis es wie eine Marmelade aussieht. Von dieser Masse wird nun jedes Pomeranzenscheibchen bestrichen; vorher aber müssen die Scheibchen öfters in der Schüssel umgewendet werden, damit sie der Saft besser durchdringen kann. Man ordnet dann die Scheibchen, wenn sie bestrichen sind, wieder schön auf die Schüssel und schüttet den übrigen Saft darüber.

761. Melonen-Compot.

Von einer schönen gelben Melone nimmt man nach Belieben, schneidet die äußere Schale davon, so wie man auch inwendig das Weiche wegmacht, schneidet dann fingerlange und fingerdicke Stücke. Nimmt man 1 Pfd. solcher Stücke, so setzt man 9 Loth Zucker mit einem Schoppen Wasser auf's Feuer und kocht ihn eine kleine Weile, thut ihn dann vom Feuer, läßt ihn stehen bis er nur noch lauwarm ist, legt dann die Melonen hinein, setzt es auf's Feuer, bis es anfängt zu kochen, dann wird es auf die Seite gestellt, die Melonen noch ein paar Minuten darin gelassen, dann behutsam herausgenommen und auf ein flaches Sieb gelegt; der Syrup wird wieder auf das Feuer gesetzt, recht dick gekocht, weggethan und erkühlen lassen. Unterdessen arrangirt man die Melonenstückchen schön auf die Schüssel und schüttet den Syrup darüber.

762. Compot von Kastanien.

Man nimmt große Kastanien, siedet sie im Wasser bis sie beinahe weich sind, dann werden sie geschält, wobei man sehr acht haben muß, daß sie nicht zerbrechen. Nun werden zu 50 Kastanien 9 Loth Zucker geläutert, die Kastanien hinein gethan und mitgekocht, aber ganz langsam bis der Syrup ganz kurz wird, dann auf die Compotschale angerichtet.

763. Compot von Kirschen.

Den Kirschen, wozu die Weichseln am besten sind, werden die Stiele zur Hälfte abgeschnitten, dann mit Zucker, Zimmet,

Citronenschalen, Wasser und Wein zugesetzt, recht schnell weich gekocht, dann herausgenommen, der Saft noch gehörig dick gekocht, dann erkaltet darüber gegossen.

764. Compot von Johannisbeeren.

Man kocht mit 1/4 Pfd. Zucker und einem Glas Wasser einen etwas dicken Syrup, thut einen Schoppen gut erlesene Johannisbeeren hinein, läßt sie darin einige Wall aufthun, nimmt sie heraus und kocht den Zucker stark ein, thut hierauf die Beeren nochmals dazu und kocht sie noch so lange bis wenig Syrup mehr zu sehen ist, dann angerichtet.

765. Compot von Erdbeeren.

Hierzu nimmt man schöne große Walderdbeeren. 10 Loth Zucker werden mit einem Glas Wasser und eben so viel gutem Wein zu einem leichten Syrup gekocht, dann eine Weile vom Feuer gestellt, nachdem man die Erdbeeren hinein gethan, stellt man sie wieder auf's Feuer und läßt einen Wall darüber kochen, dann mit dem Schaumlöffel heraus genommen, gut abtropfen lassen, den Syrup recht dick eingekocht, und wenn er kalt geworden über die Erdbeeren gegossen.

766. Compot von Maulbeeren.

Man kocht mit 1/4 Pfd. Zucker und einem halben Glas Wein mit Orangenschalen einen Syrup, thut 3/4 Pfd. von den Stielen befreite Maulbeere hinein, läßt sie darin ein paar Mal aufkochen und nimmt sie heraus auf die Schüssel. Ist der Syrup noch dünn, so wird er noch stärker eingekocht und wenn er erkaltet ist über die Beeren gegossen.

767. Compot von Stachelbeeren.

Von den Stachelbeeren werden Stiel und Putzen abgemacht, diese in ein Geschirr gethan, kochendes Wasser darüber geschüttet, eine Weile daran gelassen, dann abgeschüttet und kaltes daran gegossen. Nun läßt man Zucker mit Wein und Wasser aufsieden, legt etwas ganzen Zimmet hinein; thut dann die Beeren, welche man gut hat abtropfen lassen, in den Syrup, kocht sie ganz langsam bis sie anfangen zu zerspringen, nimmt sie dann sorgfältig heraus, läßt den Syrup noch dicker einkochen und schüttet ihn ganz kalt über die Beeren.