

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fleischlose Küche

Binswanger, Maria

Baden-Baden-Lichtental, 1913

X. Kompotte.

urn:nbn:de:bsz:31-56180

26. Tee-Brot.

2 Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Rosinen und Weinbeeren, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, etwas Salz und Hefe.

Man macht in das Mehl ein Grübchen, verrührt die Hefe mit etwas lauwarmer Milch, macht davon in dem Grübchen ein kleines Teigchen und läßt es in der Wärme aufgehen. Dann gibt man die Milch lauwarm, die Butter zerlassen, Zucker, Weinbeeren und etwas Salz daran, und schlägt alles zu einem festen Teig recht glatt ab, läßt ihn nochmals gehen, gibt ihn in eine butterte und ausgebröselte Form, läßt ihn abermals gehen und bäckt ihn im Ofen bei mäßiger Hitze 1 Stunde. Ist er schön braun, so wird er noch mit Eigelb bestrichen und mit Zucker und Mandeln bestreut.

X. Kompotte.

1. Kirschenkompott.

Die Kirschen werden abgestielt, gewaschen, mit wenig kochendem Wasser, etwas Zitronensaft und Zucker nach Belieben, aufgesetzt. Sie bedürfen nur kurzer Kochzeit. Es kann auch ein Stückchen Zitronenschale mitgekocht werden. Sind die Kirschen weich, so stelle sie beiseite zum Erkalten.

Am besten schmeckt jedes Kompott, wenn es tags zuvor gekocht wird.

2. Weichselkompott.

3. Amarellenkompott.

4. Mirabellenkompott.

5. Reineclaudenkompott.

Die Zubereitung dieser Kompotte ist dieselbe wie bei Kirschenkompott.

6. Birnenkompott.

Die Birnen werden geschält, rasch durchgewaschen, ausgekernt, in größere oder kleinere Schnitze geschnitten, in wenig kochendem Wasser mit Zucker, Zitronensaft und etwas Zitronenschale weich gedünstet und kaltgestellt.

7. Apfelkompott.

8. Quittenkompott.

Die Zubereitung ist die gleiche wie bei den Birnen, nur läßt man den Zitronensaft weg. Man kann die Früchte auch durch ein Sieb schlagen und als Mus zu Tisch geben. In diesem Falle brauchen sie nicht geschält, sondern nur sauber gewaschen und ausgekernt werden.

9. Heidelbeerkompott.

Die Heidelbeeren werden verlesen, gewaschen und auf einen Durchlag geschüttet. Etwas Wasser wird mit Zucker gekocht, die Beeren dazu gegeben, einigemal darin aufgekocht, dann zum Erkalten beiseite gestellt.

10. Hollunderkompott.

Dieses Kompott wird ebenso zubereitet wie die Heidelbeeren.

11. Hollundermus.

Die Hollunderbeeren werden gewaschen, auf einen Durchschlag geschüttet und in wenig kochendes Zuckerwasser gegeben. Einige frische Zwetschgen oder Pflaumen werden ausgesteint, in kleine Stückchen geschnitten, ebenso 2—3 geschälte Birnen und mit den Hollunderbeeren gekocht bis alles weich ist. Dann verrührt man einen Kochlöffel voll Mehl mit einer Tasse Milch oder Wasser, gießt es an das Hollundermus, läßt alles noch $\frac{1}{4}$ Stunde aufkochen und dann erkalten.

12. Erdbeerkompott.

FrISCHE, ausgesuchte Erdbeeren werden in eine Schüssel gegeben und mit feinem Zucker bestreut. Man kocht ein wenig Zuckerwasser mit Zitronensaft, gießt es erkaltet über die Erdbeeren, und läßt das Kompott $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden kochen.

13. Himbeerkompott.

Man verliert die Beeren gut, wäscht sie rasch und gibt sie auf einen Durchschlag, kocht dann etwas Zucker und Zitronensaft mit wenig Wasser, gibt die Himbeeren hinein, läßt sie einigemal aufquellen und schüttet sie zum Erkalten in eine Schüssel.

14. Brombeerkompott.

Dieses wird auf dieselbe Weise zubereitet wie Himbeerkompott.

15. Johannisbeerkompott.

16. Stachelbeerkompott.

Die Zubereitung dieser beiden ist die gleiche wie bei den vorigen Beeren, nur wird kein Zitronensaft, aber etwas mehr Zucker verwendet.

17. Preiselbeerkompott.

Etwa $\frac{1}{4}$ soviel Zucker wie Beeren. Die Beeren werden verlesen, gewaschen und auf einen Durchschlag gegeben. Dann setzt man sie mit sehr wenig Wasser und dem Zucker auf und läßt sie unter öfterem Abschäumen so lange kochen, bis sie zusammenfallen. Man kann auch nach Belieben einige Birnenschnitze oder feingeschnittene Karotten begeben; diese mildern den herben Geschmack der Preiselbeeren. In einen Steintopf gegeben und mit Pergamentpapier zugebunden, läßt sich dieses Kompott sehr gut aufbewahren.

18. Pfirsichkompott.

Man legt die Pfirsiche in kleinen Mengen einen Augenblick in kochendes Wasser und schält sie sogleich, steint sie aus und schneidet sie in kleine Schnitze. Dann gibt man sie in ein wenig kochendes Zuckerwasser, läßt sie sehr langsam aufkochen und hernach erkalten. Die Pfirsiche können auch mit der Schale gedünstet, durch ein Sieb geschlagen und als M u s zu Tisch gegeben werden.

19. Aprikosenkompott.

20. Pflaumenkompott.

21. Zwetschgenkompott.

Die Zubereitung ist dieselbe wie bei Pfirsichkompott.

22. Kürbiskompott.

Man schneidet das schöne, reife Fleisch des Kürbis in kleine Stückchen, wäscht sie rasch durch, gibt sie

in ein wenig kochendes Wasser mit Zucker und etwas Zitronensaft aufs Feuer, dünstet sie weich und läßt sie erkalten.

23. Melonenkompott.

Die Zubereitung ist die gleiche wie beim Kürbiskompott.

24. Rhabarberkompott.

Der Rhabarber wird geschält, in Stückchen geschnitten und mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt. Man läßt ihn bis zum Siedepunkt kommen, aber nicht kochen, und gießt ihn auf einen Durchschlag zum Abtropfen, wodurch demselben die scharfe Säure genommen wird. Etwas Zuckerwasser bringt man zum Kochen, gibt den Rhabarber hinein, und läßt ihn dann einige Male gut aufwallen. Die Stückchen müssen ziemlich ganz bleiben.

25. Kompott aus getrockneten Früchten.

Die getrockneten Früchte wie Aepfel, Birnen, Pflaumen, Zwetschgen, Pfirsiche, Aprikosen, Kirschen, Mirabellen, Prünellen etc. werden ebenso gekocht; nur weicht man sie tags zuvor, nachdem man sie gut gewaschen, in kaltes Wasser ein, setzt sie morgens mit demselben Wasser kalt zu und kocht sie weich.