

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

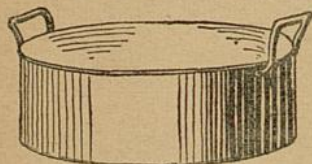
Karlsruhe ; München, [1914]

10. Kompotts von frischen und getrockneten Früchten.

urn:nbn:de:bsz:31-54694

10. Kompotts von frischen und getrockneten Früchten.

1. Kochgeschirr für Kompott. Obst, sowohl getrocknetes, als frisches, sollte am besten in irdenen oder glasierten Geschirren gekocht werden, in eisernen nimmt es einen unangenehmen Beigeschmack an. Die neu eingeführten Aluminiumgeschirre eignen sich jedoch auch ganz vorzüglich zum Kochen von Früchten.



Flache Kasserolle zum Obstschmoren

2. Das Ansetzen der Früchte. Zu frischen, saftigen Früchten, wie Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, frischen Zwetschen usw. wird beim Kochen kein Wasser angewendet, sie werden im eigenen Saft gekocht, wohingegen getrocknetes Obst reichlich mit Wasser bedeckt auf Feuer gebracht und sehr langsam weich gekocht werden muß. Noch besser tut man, wenn man getrocknetes Obst am Abend vorher mit Wasser zum Ausquellen hinstellt und es dann mit demselben Wasser zum Kochen ansetzt.

3. Die Sauce auf den Früchten darf weder zu dünn, noch zu dick eingekocht sein. Bei getrocknetem Obst kann man, wenn es zu weich geworden, eine Kleinigkeit Kartoffelmehl an die Sauce rühren, doch darf sie dadurch nicht sämiger gemacht werden, als sie durch Einkochen sein würde. Nach dem Kochen legt man das Obst auf eine halbtiefe Schüssel, gießt den herausquellenden Saft zur kochenden Brühe und läßt diese noch kurz einkochen.

4. Das Anrichten. Beim Anrichten legt man die ansehnlichsten Früchte mit einem Löffel nach oben (das Hineinstecken mit einer Gabel ist immer zu vermeiden). Man häuft das Kompott nach der Mitte zu an und gibt die Sauce erst beim Anrichten darüber, wodurch es sehr an Ansehen gewinnt.

5. Das Servieren. In der kalten Jahreszeit gebe man das Kompott niemals eiskalt, sondern stelle es, wenn es am vorhergehenden Tage gekocht wurde, einige Stunden in die warme Küche oder ins warme Zimmer. Es wird dadurch mancher Magenerkältung vorgebeugt werden.

6. Kompott von ganzen Äpfeln. Hierzu eignen sich am besten Borsdorfer oder Calville-Äpfel. Man wählt die Äpfel möglichst gleich groß, schält sie rund und glatt und sticht mit einem runden Ausstecher die Kerne aus, worauf man sie sofort einzeln in kaltes Wasser mit etwas Weinessig legt, damit sie schön weiß bleiben. Dann läßt man auf 1 kg Äpfel 1 Glas Weißwein und 200 g Zucker, sowie etwas Zitronenschale kochen. Nun legt man so viel Äpfel, als nebeneinander liegen können, in den kochenden Zucker und läßt sie auf mäßigem Feuer zugedeckt kochen, wobei man sie von Zeit zu Zeit mit Saft begießt, bei Bedarf auch mit einem Löffel umwendet. Die weich gewordenen Äpfel nimmt man heraus und legt sie auf eine flache Schüssel, worauf man eine neue Lage Äpfel in das Geschirr gibt. Sollte der Saft zu sehr eingekocht sein, so tut man etwas Wein und Zucker hinein; den Saft, der von den gekochten Äpfeln abläuft, gibt man



Apfelausstecher.

zu dem kochenden wieder hinzu. Nachdem alle Apfel aus dem Saft herausgenommen sind, läßt man diesen sirupähnlich einkochen. Nun richtet man das Kompott zierlich an, alle Apfel mit der Öffnung nach oben. Auf jede Öffnung legt man eine eingemachte Hagebutte oder Apfelgelee. Zuletzt gibt man den dick eingekochten Saft darüber.

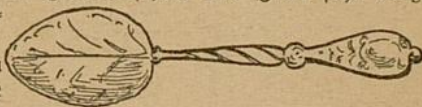


Calville-Apfel.

7. Kompott von halben Äpfeln. Die Äpfel werden nach voriger Nummer geschält und ausgeternt, jedoch in Hälften geschnitten. Nachdem man sie nach voriger Nummer gekocht, richtet man sie auf folgende Weise an. Man gießt auf eine flache Schüssel etwas flüssig gemachtes Apfelgelee und legt auf dieses die Apfelhälften mit der Öffnung nach oben. In jede Apfelloffnung füllt man ebenfalls etwas Gelee hinein und läßt die Äpfel erkalten. Man serviert sie ohne Sauce.



8. Kompott von Apfelschnitten. 1 kg Äpfel werden sauber geschält und in Schnitten zerteilt, wobei man das Kerngehäuse entfernt. Nun kocht man die Äpfel mit 2 Glas Weißwein, 2—3 Eßlöffel Zucker, etwas Zitronenschale und Zimt sehr langsam in einem gut schließenden Kochgeschirr gar.



Kompottvorlegelöffel.

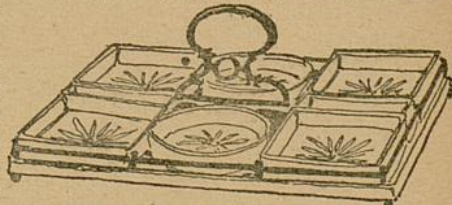
9. Apfelmus. Am besten eignen sich hierzu recht mürbe, säuerliche Äpfel: Reinetten, Hasenköpfe oder dergleichen. Man schält und schneidet sie in 4 Teile, wäscht sie sauber und läßt sie in wenig Wasser mit ganzem



Graue Reinette.

Zimt und Zitronenschale auf gelindem Feuer völlig zerfuchen. Hierauf rührt man das Apfelmus durch ein Sieb, schmeckt es mit Zucker ab, kocht es noch einmal auf, streicht es beim Anrichten recht glatt und verziert die Kompottiere mit Fruchtgelee oder mit ausgequollenen kleinen Rosinen, oder man macht mit dem Löffel Verzierungen auf das gestrichene Mus und bestreut es mit gestoßenem Zimt. Sollten sich die Äpfel wässrig kochen, so muß man, ehe die Äpfel durchgerührt werden, etwas klar gerührtes Kartoffelmehl dazugeben.

10. Apfelsalat. Gute, abgeschälte Borsdorfer Äpfel und Apfelsinen (beide zu gleichen Teilen), aus denen die Kerne genommen, werden in ganz eine Scheiben geschnitten und abwechselnd lagenweise mit fein gestoßenem Zucker und etwas Wein in eine Schale gelegt. Es darf nur so viel Wein sein, daß das Kompott davon durchzogen wird, Brühe darf keineswegs entstehen. Die letzte Lage muß aus Apfelsinen und Zucker bestehen. Man bereitet die Schale einige Stunden vor dem Gebrauch vor.



Sechsteilige Kompottiere in englischem Stil.

11. Birnenkompott. Man schält die Birnen recht rund, sticht die Blume heraus, schneidet die Stiele zur Hälfte ab und kocht sie, gut abgespült, in reich-



Apfelsine.

sich Wasser mit einem Glas Rotwein, Zucker, Zimt und einigen Nelken, womöglich in einem gut verzinnnten (weil sie dann schön rot werden), sonst in einem irdenen oder glasierten Topfe zugebedekt 2—3 Stunden oder so lange, bis sie ganz rot und weich sind. Ein langes Kochen erhöht Ansehen und Geschmaç. Dann richtet man sie an und schüttet die dicklich gekochte Sauce darüber.

12. Melonenkompott. Man verwendet am besten hierzu Melonen, die ein wenig zu hart sind, um sie roh zu verspeisen. Die Melonen werden geschält, in lange Stücke geschnitten, mit Wasser, Wein, Zucker und reichlich Zitronenschale weich gekocht und mit dem kurz eingekochten Saft angerichtet.

13. Rhabarberkompott. Man zieht von den Rhabarberstengeln die Haut ab, schneidet sie in fingerlange Stüçchen und übergießt sie mit kochendem Wasser, worauf man sie sofort zum Abtropfen auf einen Durchschlag schüttet. Nun läßt man auf 500 g Rhabarber etwa 150 g Zucker mit etwas Zitronenschale und wenig Wasser zu klarem Sirup kochen, nimmt die Zitronenschale heraus und gibt den Rhabarber hinein, den man in dem Zucker nur ziehen, aber nicht kochen läßt, bis er weich ist. Dann wird der Rhabarber mit einem Schaumlöffel herausgenommen



Kochbirne.

und in einer Kompottiere angerichtet. Den Saft läßt man kochen, bis er dicklich wie Sirup ist, und gießt ihn dann über das Kompott.



Cantalou-Melone.

14. Aprikosenkompott. Die Aprikosen werden abgezogen und durchgeschnitten, entstielt und mit Zucker, etwas Weißwein und einigen der abgezogenen Kerne nur 5—10 Minuten gekocht, damit sie ja nicht zu weich werden. Dann legt man sie in eine Pfanne, die runde Seite nach oben, kocht den Saft noch ein wenig ein und gießt ihn darüber.

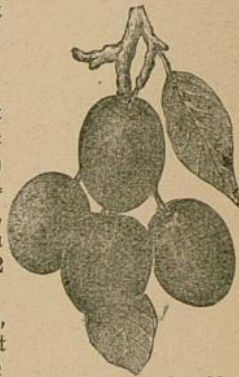
15. Pfirsichkompott wird nach Nr. 14 bereitet.

16. Reineclaudenkompott. Die Reineclauden werden ausgesucht und gewaschen und mit den Schalen in etwas Wasser und Zucker nicht zu weich gekocht und hierauf angerichtet. Der Saft wird noch etwas eingekocht und

darüber geschüttet. Nach Belieben kann man 1—2 Teelöffel voll Arrak unter den Saft rühren.

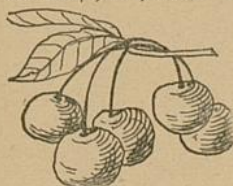
17. Zwetschenkompott. Auf 1 kg Zwetschen kocht man 4 Eßlöffel Zucker, den man nur wenig angefeuchtet, zu einem dicken Saft. Die Zwetschen werden gut gewaschen, ausgesteint und nebst etwas ganzem Zimt in den Zucker getan, worin man sie weich kochen läßt und danach mit dem Saft anrichtet.

18. Feines Zwetschen- oder Pflaumenkompott. Man zieht den Zwetschen oder auch Eierpflaumen die Haut ab, nachdem man sie vorher in einem Siebchen einige Minuten in kochendes Wasser gehalten. Nachdem auch die Steine herausgenommen, setzt man sie ohne Flüssigkeit mit gestoßenem Zucker und etwas Zimt aufs Feuer, läßt sie eine Weile kochen, doch nicht zu weich werden und richtet sie mit dem Saft an. Auch kann man 1—2 Teelöffel Rum unter den Saft rühren.



Blaue Pflaume od. Zwetsche.

19. Kirschenkompott. Hierzu können sowohl saure, als süße Kirschen genommen werden. Man entfernt die Stiele und Steine. Dann zerstößt man die Hälfte der Steine, kocht sie $\frac{1}{4}$ Stunde in etwas Wasser mit ganzem Zimt und einigen Melken, schüttet dieses auf ein Sieb, durchgelaufene Flüssigkeit mit Zucker aufs Feuer und gibt, wenn sie kocht, die Kirschen hinein. Sind es Glaskirschen, so läßt man sie langsam $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, saure dagegen läßt man nur einige Minuten mehr ziehen als kochen, während man zuweilen die Kirschen vorsichtig umschwenkt. Nachdem sie weich geworden, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel aus dem Saft, läßt diesen sirupähnlich einkochen und verfährt weiter nach Vorschrift.



20. Johannisbeerkompott. 500 g reife Johannisbeeren, rote sowohl wie weiße, werden mit einer Gabel von den Stielen abgestreift, danach gewaschen und zum Abtropfen auf ein Sieb getan. Nun läßt man 250 g Zucker mit wenig Wasser zu dickem klarem Sirup kochen, schüttet die Johannisbeeren hinein und läßt sie etwa 5 Minuten kochen. Dann gießt man sie durch ein Sieb, gibt die Beeren in eine Assiette, den Saft aber wieder in die Kasserolle; nachdem man den Saft recht kurz hat einkochen lassen, gießt man ihn kochend über die Beeren.

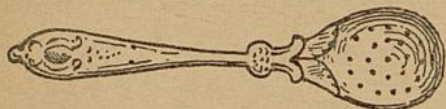
21. Himbeerkompott. Die Himbeeren werden gut ausgesucht, schlechte Beeren und die oft in den Himbeeren vorkommenden Maden entfernt und danach wie die Johannisbeeren recht aufmerksam gekocht, damit sie ansehnlich zur Tafel gebracht werden.

22. Himbeeren zum Nachtisch. Die gewaschenen und auf einem Siebe abgetrockneten Himbeeren werden in eine Glasschale getan, mit feinem Streuzucker überstreut, recht durchgeschüttelt und mit ganz wenig kaltem Wasser übergossen. Wenn man Weißwein darüber gießt, wie es manche lieben, geht das feine Aroma der Beeren verloren. Um es zu bewahren, läßt man die Himbeeren bis zum Servieren verdeckt stehen.

23. Erdbeerkompott. Walderdbeeren oder Gartenerdbeeren werden vorbereitet wie die Himbeeren nach Nr. 22. Hierauf kocht man Zucker zu Sirup, gibt die Erdbeeren in den kochenden Saft und nimmt das Geschirr sofort vom

Feuer. Man gibt sie in eine Assiette und läßt sie erkalten. Dies Kompott ist besonders erfrischend, wenn es recht kalt auf Eis gestanden hat.

24. Erdbeeren zum Nachtisch. Dieselben werden ebenso vorbereitet wie die Himbeeren nach Nr. 22.



Zuckersieb.

kaltem Wasser auf schwaches Feuer und erwärmt sie bis zum Kochen und schüttet sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Abdann kocht man sie mit reichlich Zucker weich, doch müssen die Beeren soviel als möglich ganz bleiben. Man richtet sie mit dem Saft an, den man mit etwas Kartoffelmehl dicklich gekocht hat.

26. Stachelbeermus. Nachdem man von den reifen Stachelbeeren Stiel und Blume entfernt hat, schüttet man sie in kochendes Wasser, und sobald sie nach wenigen Minuten weich geworden sind, auf einen Durchschlag. Danach rührt man sie durch, bringt das Mus mit Zucker und etwas gestoßenem Zimt, während man es öfter umrührt, zum Kochen und verdickt es mit gestoßenem Zwieback oder mit etwas Kartoffelmehl.

27. Brombeerkompott. Nachdem man die Beeren gewaschen hat, sucht man die kleinsten heraus und preßt sie aus. Der Saft wird nebst Zucker, einigen Nelken, etwas Zimt und Zitronenschale zum Kochen gebracht. Dann werden die andern Beeren hineingeschüttet, langsam einige Minuten gekocht und herausgenommen. Nachdem der Saft dicklich eingekocht ist, wird er darübergegeben.

28. Heidelbeerkompott. Die Heidelbeeren, auch Wickbeeren oder Blaubeeren genannt, werden mit reichlich Zucker nur eben aufgekocht. Sie dürfen nicht länger kochen, da sonst zu viel Saft entsteht. Dann nimmt man die Früchte heraus und läßt den Saft noch etwas einkochen. Nach Belieben kann man die Heidelbeeren auch mit einem Stückchen Zimt und etwas Zitronenschale kochen.

29. Preiselbeerkompott. Die Preiselbeeren, auch Kronenbeeren genannt, werden mehrmals sauber gewaschen und auf ein Sieb geschüttet. Mittlerweile hat man auf 500 g Beeren 125 g Zucker, den man ein wenig angefeuchtet hat, klar kochen lassen, gibt Preiselbeeren nebst etwas ganzem Zimt und Zitronenschale hinein und läßt sie weich kochen.

30. Weinbeerkompott. Man verwendet hierzu besonders solche Weintrauben, die in schlechten Sommern nicht reifen wollen, oder die sonst etwa zu sauer sind. Die noch nicht ganz reifen Beeren werden von den Stielen gepflückt und wie die Stachelbeeren Nr. 25 bereitet.



Brombeere.



Weintraube.

31. Das Vorbereiten der getrockneten Früchte. Alle getrockneten Früchte werden mehrmals mit lauem und danach mit kaltem Wasser abgewaschen, und zwar am Tage vor dem Kochen. Dann gießt man kaltes weiches Wasser, eventuell abgekochtes darauf, so daß die Früchte reichlich bedeckt sind, läßt sie über Nacht mit dem Wasser stehen und setzt sie dann mit demselben Wasser zum Kochen auf. Am besten eignet sich hierzu ein irdenes Geschirr.

32. Prünellkompott. Man setzt sie mit Weißwein und Wasser, Zucker und einigen Stückchen Zimt aufs Feuer und läßt sie gar, doch nicht zu weich kochen, wozu, je nachdem die Qualität ist, 15 Minuten hinreichend sein können, oft aber auch 1 Stunde Zeit gehört.

33. Pflaumen geschmort oder Zwetschenkompott. Man fügt zu den eingeweichten Zwetschen etwas Zitronenschale und den nötigen Zucker und läßt sie 20—30 Minuten kochen, bis sie sich mit einer Gabel leicht durchstechen lassen. Dann nimmt man die Früchte heraus und kocht den Saft mit etwas Kartoffelmehl dicklich.

34. Kompott von gedörrten Apfelschnitzen oder amerikanischen Ringäpfeln. Nach Belieben kann man beim Ansetzen der eingeweichten Apfel auch $\frac{1}{2}$ Glas Weißwein hinzu geben; außerdem fügt man 100 g Zucker, etwas ganzen Zimt und Zitronenschale, auch wohl 2 Eßlöffel Korinthen hinzu und kocht die Apfelschnitze langsam weich. Man nimmt sie zur rechten Zeit mit einem Schaumlöffel heraus, damit sie nicht zerfallen, läßt die Sauce noch dicklich einkochen oder macht sie mit 1 Teelöffel Kartoffelmehl, das man in Wasser aufgerührt hat, bündig.

35. Apfelmus aus Ringäpfeln. Man bereitet die Apfel nach Nr. 34 vor und setzt sie wie oben beschrieben an. Man läßt die Apfel vollständig weich kochen, gibt, wenn sie wässerig sein sollten, etwas Kartoffelmehl hinzu und rührt das Apfelmus durch ein Sieb.

36. Backobst. Das Backobst kauft man entweder gemischt, oder man mischt nach Belieben gedörrte Pflaumen, Birnen, Apfel, Kirschen, Aprikosen und Sagebutten. Man rechnet für 4 Personen 500 g Backobst.

Da Birnen oft schwerer weich werden, kocht man sie am besten in einem besondern Geschirr und weicht sie auch besonders ein. Zu dem angeweichten Obst gibt man Zucker, ganzen Zimt und Zitronenschale und läßt alles langsam weich kochen. Ist das Obst gar, so mengt man es untereinander und kocht die Sauce

mit etwas in Wasser aufgelöstem Kartoffelmehl klar. Man gibt das Backobst als Kompott oder auch zu Kartoffel- oder Semmelklößen. — In manchen Gegenden ist es beliebt, hierzu magern, durchwachsenen Speck zu geben. Mit Rauchfleisch gekocht und serviert, ist es bekannt unter dem Namen Schlesiisches Himmlreich.

37. Sagebutten getrocknet. Man läßt halb Wasser und halb Wein oder auch nur Wasser mit einigen Zitronenscheiben, Zucker und etwas Zimt heiß werden, schüttet die Sagebutten hinein, läßt sie weich kochen und richtet sie mit sämiger, kurzer Brühe an. — Kocht die Sauce an sich nicht sämig genug, so muß man sie mit etwas in Wasser klar gerührtem Kartoffelmehl verdicken.



Sambutte.