Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

# A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

10. Abschnitt. Kompotte.

urn:nbn:de:bsz:31-56535

Visual Library

10. Abschnitt.

# Kompotte.

## 1. Gedünstete Äpfel.

Man schält Safran- oder andere gute, säuerliche Äpfel, schneidet sie in Achtel und dünstet sie, verdeckt mit wenig Wasser und mit reichlicher, frischer Butter, Zucker und Zimt so lange, bis sie weich sind. Dieses Kompott kommt heiß zur Tafel.

## 2. Gesulzte Äpfel.

Man schäle große Äpfel ab, höhle sie aus und fülle sie mit in Wein gekochten, durchgetriebenen Rosinen und fein geschnittener Zitronenschale. Dann werden die Äpfel in halb Wein, halb Wasser, mit wenig Zucker und Zimt gekocht und alsdann auf die Schüssel angerichtet. Die Sauce wird mit Hausenblase gekocht, bis sie sich sulzt; dann seiht man sie über die Äpfel und läßt sie auskühlen.

## 3. Feines Äpfelkompott zu Diners.

Äpfel werden geschält, halbiert und gleich ins kalte Wasser geworfen; dann wird $1^1/_4$ Liter Wasser mit Zucker (nach Geschmack) und Zitronenschale siedend gemacht; die Äpfel hineingethan und weich kochen lassen. Alsdann legt man dieselben ohne Saft auf eine Platte bis zum Gebrauch. $^1/_2$ Kilo frische Zwetschken werden in heißes Wasser gelegt, bis die Schalen sich lösen, hierauf herausgenommen, geschält und in den Apfelsaft gelegt, damit sie schön glänzend werden. Ebenso verfährt man mit $^1/_2$ Kilo Reineclauden. Später richtet man die Äpfel schön hoch in eine Schale, garniert dieselben mit den farbigen Früchten und mit eingemachten Nüssen und gießt den Saft darüber.

## 4. Gefüllte Äpfel als Kompott.

Kleine Borsdorfer Äpfel werden geschält und das Kernhaus ausgestochen, in einem flachen Schmortopf dicht aneinander gestellt,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

mit soviel weißem Wein begossen, bis er übersteht, Schale und Saft einer Zitrone, Zucker und Zimt und ein großer Löffel Butter dazu gegeben und so lange langsam geschmort, bis sie weich sind, aber nicht zerfallen. Dann richtet man sie auf einer Kompottschüssel an, giebt in die ausgestochene Höhle eines jeden Äpfels etwas Himbeermarmelade und gießt den sämig gekochten Saft der Äpfel darüber.

### 5. Äpfelsahne.

Schöne Äpfel werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit Wein und Zucker weich gekocht; alsdann thue man dieselben in eine Schale und lege eine Reihe mit Arac angefeuchtete Nonnenstückchen darauf. Nun schlage man $^1/_2$ Liter süße Sahne zu Schaum, vermische diesen mit Zucker nach Geschmack und gebe ihn über das Obige.

### 6. Kalte Äpfelspeise.

Kleine Äpfel werden ausgestochen und mit Weißwein und Zucker gar gekocht; nachdem sie erkaltet, füllt man die Höhlungen der Äpfel mit Gelee und setzt sie in eine tiefe Schüssel. Über das Ganze gießt man einen dicken Vanillecrême und streicht dann zu Schaum geschlagenes und mit Zucker vermischtes Eiweiß darüber; es wird auch Zucker darauf gestreut und mit glühender Schaufel glasiert.

### 7. Äpfel-Puff.

Siehe Abschnitt 22, Nr. 68.

### 8. Angenehme Apfelmilch.

Siehe Abschnitt 22, Nr. 69.

### 9. Gedörrte Äpfelschnitze.

Diese werden in Wasser gewaschen; gieb etwas Wasser und Wein daran, lasse sie halb weich werden und mit Zucker und Zimt aufkochen. Die Schnitze müssen ganz bleiben. Vor dem Anrichten giebt man gereinigte Rosinen und Weinbeeren dazu.

### 10. Apfelsinenkompott.

Borsdorfer- oder Prinzenäpfel werden geschält, in Scheiben geschnitten, ebenso Apfelsinen, mit Weißwein und reichlich Zucker angefeuchtet und gemischt, einige Stunden stehen lassen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

## 11. Melonenkompott.

Die Melonen werden dünn abgeschält, zerschnitten, das weiche Mark herausgenommen, das Fleisch in passende Stückchen zerlegt, welche in Zuckersyrup mit Zitronenschale, langsam, ohne zu kochen, weich gedämpft werden.

## 12. Birnenkompott.

Aus den geschälten Birnen wird die abgedörrte Blüte ausgestochen und eine Nelke eingesteckt; dann werden die Birnen in Zucker, Wein, ganzem Zimt weich gekocht; wenn sie weich sind, herausgenommen, die Sauce dicklich eingekocht und durch ein Sieb über die Früchte gegeben. Um die Sauce schön zu färben, giebt man etwas Quitte daran.

## 13. Aprikosenkompott.

Die Aprikosen werden in siedendes Wasser gethan, bis sie sich schälen lassen und schneidet sie dann in zwei Hälften; 250 Gramm Zucker wird mit zwei Gläsern Wasser gekocht, geschäumt, die Aprikosen hineingelegt, etwas Zitronenschale dazu gethan und aufkochen lassen. Die Aprikosen müssen ganz bleiben.

## 14. Mirabellenkompott.

Die Mirabellen werden in leichtem Zuckersyrup ohne weiteren Zusatz langsam weich gekocht.

## 15. Pfirsichkompott.

Dasselbe wird behandelt wie das Aprikosenkompott, doch müssen die Früchte langsam kochen, damit sie nicht zerfallen. Statt Wasser kann man auch Wein daran geben und mitkochen lassen.

## 16. Kirschenkompott.

Saure oder süße Kirschen werden mit Zucker gekocht, Zimt und Zitronenschale mit hinein und dann wie die Johannisbeeren behandelt; man kann die Kirschen auch aussteinen.

## 17. Johannisbeerkompott.

Die abgepflückten Johannisbeeren werden mit Zucker am schwachen Feuer gekocht, mit einem Schaumlöffel herausgenommen, dann den Saft mit nötigem Zuckerzusatz dick gekocht und gestoßener Zimt und Zucker über die Johannisbeeren gestreut. Zimt und Zucker kann auch nach dem Anrichten zugesetzt werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

### 18. Stachelbeerkompott.

Die gereinigten, nicht ganz reifen Stachelbeeren werden in kochendem Wasser aufgekocht, durchgeseiht, dann 250 Gramm Zucker, etwas Wein, Mehl, Zimt und Zitronenschale daran und wieder durchgekocht, bis sie breiartig sind.

### 19. Stachelbeerkompott (andere Art).

Die frischen halbreifen Stachelbeeren werden geputzt, gewaschen, gebrüht, ablaufen lassen, in kochenden, gut gesüßten Wein geschüttet, und darin aufkochen lassen, bis sie weich sind. Nun gießt man die Sauce ab, quirlt einige Eidotter mit etwas Kartoffelmehl klar und die Sauce dazu, läßt sie unter beständigem Quirlen auf dem Feuer (in Wasser gestellt) sämig werden und gießt sie dann über die Beeren; nachdem sie angerichtet sind, streut man feinen Zimt darüber.

### 20. Heidelbeerkompott.

Koche die Beeren, welche ganz bleiben müssen, in Zucker, behandle sie wie die Johannisbeeren und richte sie über Zwieback oder Semmelscheiben an.

### 21. Kompott von Preißel- oder Kronsbeeren (Steinbeeren).

Dieselben werden verlesen, gewaschen, in geläutertem Zucker mit Zimt einen Wall aufkochen lassen.

### 22. Gekochtes Hollundermus.

Siehe Abschnitt 22, Nr. 75.

### 23. Rhabarberkompott.

Die Rhabarberstauden werden abgezogen, in Stücke geschnitten, mit Zucker, Weißwein und Zitronenschale weich gedämpft und durch ein Sieb gestrichen.

### 24. Brünellenkompott.

Die Brünellen werden rein gewaschen, über Nacht in Wasser aufgequellt, dann in diesem Wasser mit etwas Wein weich gekocht, nebst etwas Orangen- oder Zitronenschale.

### 25. Pflaumenkompott.

Koche die Pflaumen in Wein, Zimt, Zitronenschale und Zucker weich. Trockenes Obst wird ebenso behandelt.



BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

## 26. Zwetschkenkompott.

Die Zwetschken werden mit kochendem Wasser gebrüht, die Haut abgezogen und die Stiele abgenommen. Dann giebt man reichlich Zucker mit etwas Zitronenschale dazu, läßt sie weich kochen, nimmt die Früchte heraus, läßt den Saft dicklich einkochen und gießt denselben über die Früchte.

## 27. Dürre Zwetschken oder Kirschen.

Sie werden sauber gewaschen und behandelt wie die gedörrten Apfelschnitze. Birnenschnitze werden ebenso behandelt.

## 28. Quittenkompott.

Die Quitten werden geschält, vom Kernhaus befreit, würfelig geschnitten und gekocht. Dann 250 Gramm Zucker, $^3/_4$ Liter Weißwein, Zimt und Zitronenschale zu Syrup gekocht, die Quitten hinein und noch einmal durchkochen lassen. Dieselben müssen ganz bleiben.

## 29. Quittenkompott (andere Art).

Siehe Abschnitt 22, Nr. 80.

---