

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Kompotte.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

stellt sie kalt. Will man diese Sauce im Winter bereiten, so verdünnt man eingekochtes Johannisbeerengelee mit Wein und Wasser.

861. Kirschensauce.

1 Kilo ausgeteinte schwarze Kirschchen werden mit Wasser weich gekocht und durchgetrieben. Dann wird ein Eßlöffel voll Mehl mit einem Glas Wein angerührt, dem Kirschensaft mit Citronenschale und Zucker, bis er süß genug ist, beigemengt und nochmals $\frac{1}{4}$ Stunde damit gekocht. Ist die Sauce zu dick, gießt man noch etwas Wein zu.

862. Sauce von gedörrten Kirschchen.

Wasche 300 Gr. gedörrte Kirschchen und setze sie mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser zum Feuer. Sind sie eingekocht, treibt man sie mit $\frac{1}{2}$ Liter Wein durch ein Sieb, läßt dann in einer Kasserolle Butter und Mehl gelb rösten, gibt die durchgetriebene Sauce hinein, fügt geschnittene Citronenschale, Zucker, Zimmt, eine Prise Nelken hinzu, läßt die Sauce nochmals aufkochen und stellt sie bis zum Gebrauche warm.

863. Prünellensauce.

Die Prünellen werden mit halb Wasser und halb Wein, Citronenschale, Zimmt und etwas gestoßenem Zwieback $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht und durch ein Sieb getrieben.

864. Wippsauce.

Verrühre 1 Liter leichten Wein mit 250 Gr. feinem Zucker, 6 ganzen Eiern, 3 Eigelb und etwas Citronenschale, bringe es bei gelindem Feuer unter beständigem Schlagen mit dem Schneebeßen bis zum Kochen; ziehe die Sauce dann vom Feuer zurück und schlage sie bis zum Anrichten.

865. Rosinensauce.

Koche 125 Gr. schöne große Rosinen mit 145 Gr. Zucker, 8 Gr. gestoßenem Zimmt in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und füge noch 1 Glas Wein und 2 Eigelb hinzu. Die Sauce wird gewöhnlich zu Pudding gegeben.

Kompotte.

866. Apfelpoppott.

Schäle und schneide eine gute Sorte Äpfel, die beim Kochen nicht so leicht zerfallen und schön weiß bleiben, so z. B. Reinetten oder Borsdorfer, koche sie mit Wasser, Wein und Kochzucker weich, treibe sie durch ein Sieb und gib sie, mit geschnittenen Mandeln und Rosinen geziert, zu Braten.

867. Birnenkompott.

Die geschälten und geputzten Birnen gibt man mit Wasser, Kochzucker und etwas Zimmt zum Kochen und läßt sie langsam weich werden.

868. Birnenkompott feinerer Art.

Gute Kochbirnen von mittelgroßer Sorte werden geschält und, nachdem die Bügen oben herausgebohrt, sowie die Stiele zur Hälfte vorsichtig abgeschnitten sind, mit weißem Kochzucker, Wein, Wasser, Citronenschale und Zimmt nebeneinandergereiht, in einer Kasserolle zum Feuer gesetzt und weich gekocht. Sollen die Birnen ihre weiße Farbe behalten, so träufelt man Citronensaft hinzu; eine schöne rote Farbe erhalten sie, wenn man einen Kaffeelöffel voll in Wasser aufgelöste Cochenille mitkocht. Die fertigen Birnen werden, mit Mandelstückchen besteckt, in eine Kompottschale gelegt; der in der Kasserolle gebliebene Saft wird noch dick eingekocht und erkaltet über die Birnen gegossen.

869. Kirchenkompott.

Vermenge süße und saure Kirichen, pflücke die Stiele ab, koche sie mit halb Wasser, einem Gläschen Wein und etwas Zimmt weich. Sind sie nicht süß genug, so gibt man nach Belieben Zucker hinzu und trägt sie zu Braten und Geflügel auf.

870. Kirchenkompott mit Kandiszucker.

Entferne aus $\frac{1}{2}$ Kilo sauren und $\frac{1}{2}$ Kilo süßen Schwarzkirschen die Steine, setze hierauf die ausgesteinten Kirichen mit 125 Gr. fein gestoßenem Kandiszucker in einen reinen irdenen Topf und lasse sie bei mäßiger Hitze kochen. Sind sie kurz eingekocht, so richtet man sie auf einer Schale an, streut noch etwas feinen Kandiszucker und Zimmt darüber und gibt sie kalt zu Braten.

871. Zwetschgen- oder Pflaumenkompott

20—25 Zwetschgen werden der Länge nach gespalten, entfernt, sodann mit 250 Gr. Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein oder Wasser, einem Stückchen Zimmt und etwas Citronenschale zum Feuer gesetzt, weich gekocht, dann in einer Schale angerichtet und warm oder kalt zu Tisch gebracht.

872. Kompott von geschälten Zwetschgen.

Gieße über schöne große Zwetschgen kochendes Wasser, ziehe ihnen vorsichtig die Haut ab, entferne sie und koche sie in Wein, einem Gläschen Weinessig, Zucker, Citronenschale und etwas Zimmt

weich. Koche dann die Brühe noch kurz ein und gib sie erkaltet über die in einer Schale angerichteten Zwetschgen.

873. Aprikosenkompott.

Brühe die Aprikosen mit siedendem Wasser so lange, bis sich die Schale abziehen läßt, halbiere sie und entferne die Steine. Gib dann ein Glas Wasser mit 125 Gr. Zucker in eine Kasserolle, klopfe einige Aprikosensteine auf, füge die inneren Kerne hinzu und lasse den Zucker etwas aufkochen. Schäume ihn dann ab, lege die Aprikosen hinein, bestreue sie mit geriebener Zitronenschale und koche sie langsam weich. Die Aprikosen werden schließlich in eine Schale gelegt und der noch etwas eingekochte Saft darüber gegossen.

874. Pfirsichkompott.

Die Pfirsiche werden wie die Aprikosen vorbereitet, nur nimmt man an Stelle des Wassers ein Glas Wein dazu.

875. Quittenkompott.

Schäle schöne Birnenquitten, schneide sie in 2, oder wenn sie groß sind, in 4 Teile, entferne alles Steinige von dem Fleisch, koche sie in Wasser halb weich und nimm sie mit dem Schaumlöffel heraus. Bringe nun $\frac{1}{2}$ Liter Wein mit 125 Gr. Zucker, Zimmt, einigen ganzen Nelken und etwas Zitronenschale zum Kochen, lege die Quittenstücke hinein und lasse sie weich kochen. Hierauf gibt man sie in eine Schale, gießt den Saft darüber und verziert das Kompott mit fein geschnittenen Mandeln und Zitronenschale.

876. Stachelbeerkompott.

Von nicht ganz reifen Stachelbeeren werden zunächst die Stiele und Büxen vorsichtig abgenommen. Dann wird einmal frisches Wasser darüber gegossen, worauf man die Beeren mit etwas Wein, Zucker und Zimmt weich kocht, mit dem Schaumlöffel auf die Schale hebt, den Saft noch etwas einkocht und dann über die Stachelbeeren gießt.

877. Kompott von Ananaserdbeeren.

Schöne große Ananaserdbeeren wäscht man durch warmes Wasser und läßt sie abrinnen. Siede nun etwas Weißwein mit Kandiszucker und einigen geschälten und geschnittenen Mandeln, gib die Erdbeeren kurze Zeit hinzu, hebe sie mit dem Schaumlöffel heraus, lasse den Wein noch kurz einkochen und gieße ihn beim Anrichten über die Erdbeeren.

878. Kompott von Walderdbeeren.

Wasche frische Walderdbeeren, setze sie mit etwas Wein, Wasser,

Zucker und Zimmt zum Feuer und lasse sie einmal aufkochen. Beim Auftragen verziert man es mit Biskuits.

879. Kompott von Heidelbeeren.

Verlesene und gewaschene Heidelbeeren werden mit Zucker, Wasser und Zimmt kurze Zeit aufgekocht und mit Zwieback verziert, angerichtet.

880. Kompott von Preiselbeeren.

Die Preiselbeeren werden verlesen und gewaschen, sodann wird Zucker und Wasser geläutert und geschäumt, die Preiselbeeren werden hinzugegeben und einmal aufgekocht.

881. Kompott von Mirabellen.

Koche frische Mirabellen mit Wasser, etwas Wein, Kochzucker und einem Stückchen Zitronenschale weich und richte sie in der Kompottschale an.

882. Kompott von Hagebutten.

Die Hagebutten werden gepulzt, gewaschen, wie die Heidelbeeren gekocht, mit Wein durch ein Haarsieb getrieben und, mit gestoßenem Biskuit bestreut, zu Tisch gegeben.

883. Kompott von Reineclauden.

Nimm dazu noch nicht ganz weiche Reineclauden, koche sie in Wein mit Kochzucker und Zimmt weich, nimm sie dann heraus, lasse den Saft noch recht einkochen und gieße ihn über die angerichtete Frucht.

884. Kompott von Reineclauden mit Kirschengeist.

20—25 Reineclauden übergieße kurze Zeit mit heißem Wasser, schäle sie, nimm sie dann auf eine tiefe Platte, bestreue sie stark mit feinem Zucker, gieße Kirschengeist darüber, lasse sie einige Stunden zugedeckt stehen, gieße, ehe sie zu Tisch gebracht werden, nochmals etwas Kirschengeist darüber und bestreue sie, sollten sie nicht süß genug sein, mit Puderzucker. In gleicher Weise kann man Pfirsiche verwenden.

885. Traubenkompott.

Pflücke schöne Trauben von den Stielen und lasse sie in Wein, Wasser, Zucker, etwas ganzem Zimmt und Zitronenschale einmal aufkochen, gib sie auf eine Schale und verzieren diese mit Biskuits.

886. Kompott von gedörtem Obst.

Gedörte Zwetschgen, Kirschen, Mirabellen oder Prünellen werden, nachdem sie einige Male in warmem Wasser gewaschen sind, mit dem nötigen Zucker, etwas Weißwein, Zimmt und Zitronenschale zum Feuer

gesetzt und langsam weich gekocht. Auf 2 Kilo Obst werden 150—170 Gr. Zucker gerechnet.

887. Borsdorfer Apfelfompott mit Kandiszucker.

Die Äpfel werden geschält, die großen halbiert und dick mit Zucker bestreut, die kleinen ausgehöhlt und mit feingestobenem Kandiszucker ganz angefüllt; gib nun in eine Kasserolle 1 Glas guten Weißwein, stelle die mit Kandiszucker gefüllten Äpfel nebeneinander hinein, streue etwas gestobenen Zucker darüber und setze sie in einen nicht zu heißen Ofen. Bekommen die Äpfel eine gelbliche Farbe und sind sie überfüllt, so werden sie aus dem Ofen genommen und kalt gestellt.

888. Orangenkompott.

Von 6—8 Orangen löst man die gelbe Schale ganz ab und schält die dicke weiße Haut herunter. Nun schneidet man die abgeschälten Orangen in messerrückendicke Scheiben und legt sie franzartig auf eine Porzellanplatte, streut eine gute Hand voll Zucker darüber, legt wieder Orangenscheiben darauf, wieder Zucker darüber und macht so fort, bis die Orangen alle sind. Dann schneidet man die ersten Schalen ganz fein und kocht sie mit 90 Gr. Zucker und $\frac{1}{4}$ Liter Wein dick ein, läßt den Saft erkalten und gießt ihn über die aufgeschichteten Orangen.

889. Kaltes Zimtkompott.

Man reibt 125 Gr. geschälte Mandeln in eine Schüssel, gibt 200 Gr. schaumig gerührte Butter, die feingehackte Schale einer Citrone und so viel Zimmt dazu, daß es eine bräunliche Masse gibt, verarbeitet dies alles mit einem halben Löffel Honig recht gut, treibt es durch ein Sieb und stellt das Kompott bis zum Gebrauche kalt.

Schaum und Schnee.

890. Kirschenschaum.

Von 6 Eiweiß schlage einen steifen Schaum, nimm 4 Eßlöffel voll eingemachte Kirichen ohne Saft, zerstoße oder zerschneide sie ein wenig und mische sie leicht unter den Schaum, den man erhöht auf ein Plättchen setzt, mit Zucker überstreut und mit einem glühenden Eisen brennt. Dieser Schaum wird kalt aufgetragen.

891. Himbeerschaum.

Nimm zu einer Platte 125 Gr. eingemachte Himbeeren in eine Schüssel und streue eine Hand voll Zucker darüber; schlage dann das Weiße von 4—5 Eiern zu einem steifen Schaum, gib sogleich einen Eßlöffel voll Himbeeren hinzu und rühre den Schaum 10 Minuten damit,