

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Kochbuch

Binswanger, Maria

Baden-Baden, 1907

X. Kompotte.

urn:nbn:de:bsz:31-57720

19. Nussbiskuits.

200 Gramm Mehl, 200 Gramm Zucker, vier Eier, 60 fein und länglich geschnittene Wallnüsse, Zitronenschale.

Die Eier werden mit Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde recht flaumig verrührt, das Mehl hinzugegeben und abermals 10 Minuten fein abgerührt, mit den Nüssen und Zitronenschale vermengt, in eine schmale, längliche Form gegeben, und bei mäßiger Hitze im Ofen eine Stunde gebacken. Nachdem der Biskuit ausgekühlt ist, schneidet man ihn in dünne Schnitten und läßt ihn noch ein wenig im Ofen trocknen.

20. Anisbrot.

Neun Eischwer Zucker, neun Eischwer Mehl, neun Eier, zwei Eßlöffel voll süßen Anis, Zitronenschale.

Die Eier werden mit dem Zucker schaumig gerührt, das gesiebte Mehl und der zerdrückte Anis der Masse beigegeben und alles gut vermengt. Eine gut bebutterte Form wird damit gefüllt, bei gelinder Hitze eine starke Stunde gebacken, sodann in dünne Scheiben geschnitten und wieder in den Ofen gegeben zum Trocknen.

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 Aepfel auch durch ein Sieb schlagen und als Mus zu Tisch geben.

9. Heidelbeerkompott.

Die Heidelbeeren werden verlesen, gewaschen und auf einen Durchschlag geschüttet. Etwas Wasser wird mit Zucker gekocht, die Beeren dazu gegeben, einigemale 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 stehen.

13. Himbeerkompott.

Man verliet 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 solange kochen, bis sie zusammenfallen. Man kann auch nach Belieben einige Birnschnitze 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 Mus 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 einigemale 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.