

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues praktisches badisches Kochbuch, oder vollständige
und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und
wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch- ...
u.S.w.**

Karlsruhe, 1849

Compots.

urn:nbn:de:bsz:31-54742

einige Eierweiß verkleppert und mit der Brühe noch einige Mal auf dem Feuer aufgekocht, dann wird eine Serviette an die Beine eines umgekehrten Stuhles gebunden, die Aspice dadurch geschüttet und gestehen gelassen; dann kann jede kalte Platte damit garnirt, oder es auch sonst zu allem Beliebigen gebraucht werden.

526. Krammetsvögel mit Aspice.

Wenn die Vögel gerupft und ausgenommen sind, werden sie der Länge nach auf dem Rücken aufgeschnitten und ausgebeint, dann folgende Farce dazu gemacht: Eine Handvoll Trüffeln und Schalotten, eine Gansleber, $\frac{1}{4}$ Pfund Speck, wird zusammen gehackt und dann mit 3 Eiern gelb, Allerhandgewürz, Pfeffer und Salz in einem Mörser fein gestoßen; mit dieser Farce werden nun die Krammetsvögel gefüllt und wieder zugenäht, die Vögel sammt Flügeln, Köpfen und Füßen hübsch dressirt und in Butter mit Zwiebeln, gelben Rüben, Gewürz, Salz und etwas Wein weich gedämpft, wenn sie kalt sind, in eine Form gesetzt, mit sauerem Gelée übergossen und wenn dieses gestanden ist, auf eine Platte gestürzt.

Compos.

527. Compot von gelben Rüben.

Man nimmt einen Tellervoll nudelartig geschnittene gelbe Rüben und die Schale von einer Citrone ebenso geschnitten, stellt sie dann mit Wasser hin und läßt sie kochen, bis sie weich sind; hernach nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Schoppen Wein und den Saft von einer Citrone und koche es ganz kurz ein, schütte die

gelben Rüben durch einen Seiber und thue sie an den Wein, und koche sie, bis der Saft daran eingekocht ist; wenn sie kalt sind, gibt man sie zu Tisch.

528. Compot von Aprikosen.

Man schneidet die Aprikosen in der Mitte entzwei und nimmt die Steine heraus, thut sie alsdann in ein Casserol, eine neben die andere, schüttet Wein, Wasser und 6 Loth Zucker daran, bis es darüber geht, thut auch etwas Citronenschale, Zimmt und Nelken daran, und läßt sie schnell kochen bis sie weich sind, nimmt dann eine um die andere mit einem Löffel heraus in ein Gefäß, welches man zu Tische gibt, läßt den Saft noch kochen, bis er dick ist, und schüttet ihn alsdann über die Aprikosen.

529. Compot von Pfirsing.

Man schält und schneidet sie in 2 Theile, läutert $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker mit einem Glas Wasser und dem Saft von einer Citrone, schäumt es ab, thut alsdann kleingeschnittene Citronenschalen hinein, hierauf die Pfirsing, läßt sie kochen, bis sie weich sind, dann werden sie auf eine Salatière gelegt; sollte der Saft nicht dick genug sein, so läßt man ihn noch eine Zeitlang kochen und schüttet ihn alsdann über das Compot.

530. Compot von Kirschen.

Man nimmt die Hälfte saure und die Hälfte süße Kirschen und steint sie aus; zu 2 Pfund nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker in ein Casserol, thut die ausgesteineten Kirschen nebst dem Saft dazu, läßt sie langsam auf Kohlen kochen, und schöpft das Schäumige mit einem Löffel fleißig ab. Wenn sie kurz eingekocht sind, richtet man sie auf einen Teller an, streut ein wenig Zimmt darüber und gibt sie kalt zu Tisch.

531. Compot von Aepfeln.

Dazu sind Borsdorfer Aepfel die besten; man nimmt ungefähr 18 Stück und schält sie schön, schneidet sie in der Mitte durch und nimmt die Büxen heraus, kocht alsdann die Schälzucht von den Aepfeln nebst der Schale von einer Citrone mit $\frac{1}{2}$ Maß Wasser weich, seihst sie durch ein Sieb, thut $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker nebst den Aepfeln hinein und läßt sie weich kochen, thut sie hierauf vom Feuer und läßt den Saft ganz dick einkochen; ist das geschehen, dann drücke man den Saft etner Citrone dazu, gieße ihn auf einen Teller und lasse ihn gestehen, dann richtet man die Aepfel auf eine Salatière an und gibt das Gelée über die Aepfel.

532. Compot von gefüllten Aepfeln.

10 schöne, gleich große und runde Aepfel werden, ehe man sie schält, mit einem fingerdicken Ausstecher von dem Büxen bis zum Stiel ausgestochen, hierauf schön rund und gleich geschält, alsdann in runde papierdünne Scheiben geschnitten (wobei aber keine halben Scheiben sein dürfen) und auf eine Platte gelegt. So wie ein ganzer Aepfel geschnitten ist, wird eine Handvoll fein gestosener Zucker mit Zimmt darüber gestreut und dann und wann etwas Citronensaft darauf gedrückt, setzt dann die Scheiben alle wie sie gehören wieder aufeinander, macht es alsdann mit jedem Aepfel so, bestreut sie dann oben darauf wieder stark mit Zucker und Zimmt, läßt sie einige Stunden so stehen, füllt sie mit Hegenmark oder sonstigem Eingemachtem. Nun werden sie auf ein flaches Geschirre gesetzt, der Saft von den Aepfeln darüber geschüttet und in einen gelinden Backofen gestellt, bis sie weich sind, hierauf wenn sie kalt sind, zu Tische gegeben.

533. Compot von Birnen.

Gute Kochbirnen werden hübsch geschält, die Stiele müssen daran bleiben, dann setzt man sie in ein Casserol, doch so, daß die Stiele in die Höhe stehen und eine Birne neben der andern (sie dürfen nicht aufeinander liegen), schüttet eine Bouteille Wein darüber, je nachdem es viel oder wenig Birnen sind, thut ein großes Stück Zucker, etwas Zimmt, Nelken und Citronenschale daran, setzt dies alles zusammen auf Kohlen, deckt es zu und kocht es so lange, bis die Birnen weich sind, alsdann stellt man die Birnen aufrecht auf eine Compotière, läßt den Saft noch ein wenig kochen, bis er recht dick eingekocht ist, und schüttet ihn alsdann über die Birnen. Wenn es große Birnen sind, kann man sie auch in 2 Theile schneiden, den Bugen heraus thun und auf dieselbe Art kochen, und als Compot geben.

534. Compot von Prünellen.

Man wäscht die Prünellen rein, stellt sie mit halb Wein und Wasser, nebst einem Stück Zucker, ganzem Zimmt, Nelken und Citronenschale auf's Feuer, läßt sie kochen, bis sie weich sind und die Sauce kurz eingekocht ist.

535. Compot von Zwetschgen.

Man thut die frischen Zwetschgen, um sie besser schälen zu können, in heißes Wasser, zieht alsdann die Häute ab, drückt die Steine heraus und kocht die Zwetschgen in einem Casserol mit Wein, Zucker und Zimmt $\frac{1}{4}$ Stunde lang, legt sie in ein Sieb zum Ablaufen und dann auf eine Compotière, den Saft läßt man noch mit einem Stück Zucker einkochen, bis er dick ist, und schüttet ihn über die Zwetschgen.

536. Compot von Quitten.

Die Quitten werden geschält, in 4 Theile geschnitten und von ihren steinigen Bestandtheilen befreit, dann kochte man sie in Wasser halb weich, nimm sie dann wieder heraus und mache in einem Casserol rothen Wein mit Zucker, Zimmt und Nelken kochend, lege die Quitten hinein und laß sie noch ein wenig damit kochen, richte sie hernach auf eine Platte an, laß den Saft noch ein wenig kochen und schütte ihn dann auf die Quitten.

537. Compot von Ananas.

Nachdem die Schale gelöst, schneide sie in dicke Rädchen, ordne diese auf eine Compositiere und bestreue sie mit Zucker, kochte alsdann 6 Loth Zucker mit einem Glas Wasser, schäume ihn ab und menge den Saft von 2 Pomeranzen darunter, gieße es kochend über die Ananas und lasse sie erkalten.

538. Drangen-Compot.

Man nehme nach Belieben Drangen, löse die Schale und Haut rein ab und zertheile sie in Schnitze, lege solche auf ein passendes Geschir, alsdann kochte nach Anzahl der Drangen, Zucker mit etwas Wein recht dick, schütte dieses über die Drangen, lasse sie erkalten und gib sie zu Tisch.

539. Compot von süßen Pomeranzen.

Man nimmt ungefähr 8 bis 10 schöne Pomeranzen und schält sie gehörig, das heißt: erst wird die gelbe Schale ganz dünn heruntergenommen, dann ist noch eine weiße Haut darunter, die ebenfalls abzuschälen ist; letztere wird weggeworfen, wo hingegen die gelbe

Schale wie Nudeln ganz fein geschnitten wird. Hierauf werden die Pomeranzen in messerrückendicke Scheiben geschnitten und im Kreis herum auf eine Compotière gelegt und über jede Lage Pomeranzenscheiben wird eine Handvoll fein gestoßener Zucker gestreut und so fortgefahren, bis alle die Scheiben aufgeschichtet sind; die feingeschnittene gelbe Schale wird mit einem Glas Wein und einem Stück Zucker so lange gekocht, bis der Zucker ganz dick wie Syrup geworden ist, worauf man ihn erkalten läßt und darüber gießt.

540. Compot von Traubenbeeren.

Man nimmt einen Schoppen schwarze Traubenbeeren, kocht sie in einem Schoppen rothen Wein, $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker auf; sobald die Traubenbeeren welken, sind sie fertig, dann richte sie an.

541. Compot von Reineclaudes und Mirabellen.

Man nimmt schöne reife Reineclaudes und kocht sie mit Wein, Wasser, Zucker und ganzem Zimmt, bis sie weich sind, schüttet sie dann durch ein Sieb, läßt die Sauce davon dick einkochen, thut die Reineclaudes auf eine Compotière und schüttet den Saft darüber. Mirabellen werden auf dieselbe Art bereitet.