

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die badische und elsässische gewöhnliche und feinere Küche nach eigenen langjährigen Erfahrungen

Zähringer, Viktoria

Freiburg im Breisgau, 1897

XIV. Gekochtes Obst und verschiedene Kompotts.

urn:nbn:de:bsz:31-54724

XIV. Gekochtes Obst und verschiedene Kompotts.

1. Apfel.

Im Spätjahr sind zu Kompotts die Borsdorfer am besten, auch die grauen Reinetten oder Zwiebeläpfel sind gut dazu. Die Zwiebeläpfel kochen sich weiß, die beiden andern Sorten gelb. Die Äpfel werden fein geschält, entzwei geschnitten und das Kernhaus herausgenommen, auch ist darauf zu achten, daß man keine wurmigen, sondern überhaupt nur schöne Äpfel kauft, die sich nicht verkochen. Wenn die Äpfel geschält sind, legt man sie in frisches Wasser, thut halb Wein, halb Wasser in eine Pfanne mit ziemlich Zucker. Für 1 Pfd. Äpfel nimmt man $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, etwas ganzen Zimmt oder etwas gelbe Citronenschalen. Wenn es recht kocht, legt man die Äpfel nebeneinander darein, läßt sie ganz langsam, aber nicht verkochen; wenn sie weich sind, legt man sie behutsam auf ein Sieb zum Abtropfen und legt die übrigen in die Pfanne. Nachdem alle gekocht sind, legt man sie schön auf eine Compotiere, läßt die Sauce dick einkochen, schüttet sie durch ein Sieb auf die Platte; wenn es kalt und gestockt ist, garniert man es über die Äpfel. Hat man Äpfel, die eine sehr schöne Haut haben, so wäscht man sie, kocht sie in einem weißen Topf eine Stunde mit dem Wasser und schüttet die Schalen in ein Sieb zum Abtropfen. Die Äpfel kocht man nun in dem Wasser, welches ein schönes Gelee giebt.

2. Apfelring mit Sultaninensauce.

Man schält Äpfel, die sich ganz weich kochen, legt sie in frisches Wasser, thut ein wenig Wasser mit Zucker in eine gelbe Pfanne und kocht die Äpfel ganz schnell; sind die oberen weich, so schüttet man sie durch ein Sieb. Hierauf thut man sie auf eine flache Platte und macht in der Mitte einen Raum, man läßt nun $\frac{1}{4}$ Pfd. Sultaninen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und $\frac{1}{2}$ Liter Rotwein auf die Hälfte kochen, schüttet es in den Ring und streicht ihn glatt. Nun zieht man einer Handvoll Mandeln die Haut ab, schneidet jede in 4 Teile und spickt den Ring damit, welcher dann sehr hübsch aussieht.

3. Apfelbrei gebrannt.

Äpfel, die schön weiß bleiben und sich gut verkochen, werden mit Wein oder Wasser gekocht; die Äpfel erfordern immer ziemlich

Zucker; wenn sie ganz weich sind, treibt man sie durch ein Sieb oder verrührt sie, richtet sie auf eine Platte an und läßt es einige Minuten stehen. Dann streut man eine Handvoll Zucker darüber, macht das Brenneisen glühend, reibt es mit Papier ab und legt es über die Äpfel. Wenn es beim ersten Mal nicht reicht, muß man es zweimal glühend machen.

4. Süße Äpfelschnitz.

Die geschälten Äpfel werden in 4 Teile geschnitten; man macht in einer Kasserolle etwas gesottene Butter heiß und wirft die ausgekernten Äpfel darein. Jetzt deckt man sie zu, dämpft sie ein wenig, rührt sie mit dem Schöpfel auf, streut ein wenig Zucker und gießt $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein darüber. Man läßt sie so 2 Stunden kochen, bis sie ganz trocken sind.

5. Gefüllte Äpfel.

Zwiebeläpfel werden ausgehöhlt, dann geschält und schön neben einander gelegt. Zu 20 Äpfeln zieht man von $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln die Haut ab, stoßt sie mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker recht fein, schlägt 2 bis 3 Eiweiß zu Schnee und rührt die Mandeln nebst etwas Citronengeschmack darein. Die Äpfel werden nun mit dieser Masse gefüllt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gestellt und in gut warmen Ofen geschoben. Man muß öfters nachsehen, daß die Äpfel nicht braun werden. Wenn sie 10 Minuten im Ofen sind, streut man etwas Zucker darüber und setzt sie dann, wenn sie schön gelb sind, auf eine Platte.

6. Quitten-Kompott.

Die Quitten sind im Spätjahr nur 3 Monate gut, später werden sie nicht mehr so weich und sind geschmacklos. Man schält sie, schneidet jede in 6 bis 8 Teile, die Schale und das Kernhaus werden gewaschen und besonders gekocht. Das Wasser nimmt man zum Kompott, 1 Pfd. Quitten kocht man in diesem $\frac{1}{2}$ Stunde und läßt sie mit $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker weich kochen. Nun legt man die Quitten in eine Kompottschüssel, läßt die Sauce gut einkochen und schüttet sie über die Quitten.

7. Quittenmus.

Man wäscht die Quitten, trocknet sie gut ab und legt sie in eine ganz weiße Kasserolle oder in eine gelbe Pfanne, läßt sie ganz weich kochen, mit etwas Wasser. Nun treibt man sie durch ein Haarsieb; auf $\frac{1}{2}$ Liter Mus kommt 1 Pfd. Zucker, man muß den Zucker zerstoßen und unter das Quittenmus mischen, dann auf den Herd stellen und kochen lassen. Will man es gleich verwenden, so darf es nur $\frac{1}{2}$ Stunde kochen; will man es aber aufbewahren, so muß man es bis 2 Stunden kochen lassen.

8. Birnen als Kompott.

Zuerst schabt man den Stiel, schält die Birnen, die kleinen bleiben ganz, die großen zerschneidet man in 2 oder 4 Teile, legt sie ins frische Wasser, dann legt man sie in eine weiße Kasserolle, mit etwas Wasser und Wein nebst dem nötigen Zucker, die Brühe muß oben darüber gehen. Wenn man es liebt, so kann man etwas Zimmet oder Citronenschalen mitkochen.

9. Aepfelmus mit Eierischnee.

Man schält und kocht einige Aepfel, die sich gut verkochen, mit Zucker und Wein; wenn sie gut weich sind, so treibt man sie durch ein Haarsieb. Sie müssen ziemlich dick sein, dann schüttet man sie auf die Platte, auf der man sie serviert, streicht sie glatt und läßt sie stehen, bis es eine Haut giebt. Nun schwingt man von 4 Eiweiß einen festen Schnee, giebt $\frac{1}{4}$ Pfd. feinen Zucker dazu und eine Handvoll geriebene Mandeln, dieses über die Aepfel und in heißen Ofen gestellt, bis es schön gelb ist.

10. Saure Kirschchen.

Man schneidet die Stiele halb ab und nimmt auf 1 Pfd. Kirschchen $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, gießt nur wenig Wasser über den Zucker, legt die Kirschchen darauf und läßt sie 10 Minuten kochen; man nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus auf eine Compotiere, läßt die Sauce einkochen und schüttet sie dann über die Kirschchen.

11. Kirschensuppe süß.

Man nimmt schöne große schwarze Kirschchen, zupft sie ab und macht die Steine heraus. Nimmt auf 1 Pfd. ausgesteinte Kirschchen $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und $\frac{1}{2}$ Liter Wasser nebst einem Stückchen Zimmet, und läßt die Kirschchen $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Inzwischen schneidet man $\frac{1}{4}$ Pfd. Weißbrot in kleine Würfel und röstet sie in Butter schön gelb, thut das Brot in eine Schüssel, schüttet die Kirschchen samt Brühe darüber und giebt es zu Tisch.

12. Zwetschgen-Kompott.

Man nimmt große schöne Zwetschgen in eine Schüssel, soviel man kochen will, schüttet kochendes Wasser darüber, deckt sie 3 bis 4 Minuten zu und zieht dann die Haut herunter. Wenn alle fertig sind, thut man Zucker und Zimmet in eine Kasserolle, schüttet ein wenig Wasser darüber, so daß der Zucker vergeht. Wenn es kocht, legt man die Zwetschgen darein und läßt sie langsam kochen. Nun nimmt man sie heraus und legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen,

thut sie schön in eine Compotiere, läßt die Sauce einkochen und schüttet sie darüber. Man kann die Zwetschgen auch halbieren, also die Steine herausmachen. Auf gleiche Art kann man Mirabellen und Aprikosen kochen; die Zwetschgen sind besser, wenn sie recht reif sind.

13. Himbeeren zu kochen.

Auf 1 Pfd. Himbeeren rechnet man $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, thut den Zucker in die Pfanne, mit wenig Wasser, dann die Himbeeren darauf und läßt sie nur 5 Minuten kochen. Dann zieht man sie mit dem Schaumlöffel heraus auf eine Compotiere, läßt die Sauce dick kochen und schüttet sie dann über die Himbeeren.

14. Heidelbeeren zu kochen.

Diese werden auch so gefocht wie die Himbeeren, bloß haben sie mehr Saft und dürfen nur einen Wall kochen, dann auf die Compotiere, und die Sauce eingefocht.

15. Ananas-Erdbeeren zu kochen.

Man wiegt die Erdbeeren, wäscht sie gut, legt die abgezapften Erdbeeren in eine Schüssel und schüttet frisches Wasser darüber, nimmt sie gleich wieder behutsam heraus auf ein Sieb zum Abtropfen. Auf 1 Pfd. Erdbeeren giebt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker in eine gelbe Pfanne, thut ein paar Tropfen Wasser über den Zucker, dann die gewaschenen Erdbeeren darein und zugedeckt auf dem Herd stehen lassen. Nach $\frac{1}{2}$ Stunde stellt man sie auf das Feuer und läßt sie nur einen Wall aufkochen. Man nimmt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus auf eine Compotiere, läßt die Sauce noch ein wenig einkochen und schüttet sie über die Erdbeeren.

16. Maronen-Kompott.

Im September, Oktober und November ist dieses Kompott sehr zu empfehlen. Man schält die Lederhaut ganz weg, legt die Maronen ins kochende Wasser, läßt sie 2 bis 3 Wall aufkochen, bis man die Haut herunterziehen kann. Dann nimmt man auf 1 Pfd. Maronen $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker in eine Pfanne, nebst $\frac{1}{8}$ Liter Wasser und einem Stückchen Vanille, läßt das Wasser mit dem Zucker kochen, legt die Maronen behutsam darein, deckt sie zu, läßt sie langsam dämpfen, bis sie ganz weich sind, dann legt man sie schön auf eine Compotiere und schüttet die Sauce darüber.

17. Pflirsche als Kompott.

Zu Kompott kann man von den gewöhnlichen nehmen. Wenn sie stark reif sind, zieht man die Haut gleich herunter; sind sie aber

noch grün, legt man sie in eine Schüssel, schüttet kochendes Wasser darüber und schält sie gleich. Nun schneidet man die großen entzwei, die kleinen kann man ganz lassen. Man nimmt auf 1 Pfd. Pfirsich $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker nebst $\frac{1}{4}$ Liter Wasser. Wenn der Zucker sich aufgelöst hat und kocht, legt man die Pfirsiche hinein und läßt sie 5 bis 6 Wall aufkochen. Jetzt nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie auf eine Compotiere, läßt die Brühe noch einkochen und schüttet sie über die Pfirsiche.

18. Reineclauden und Pflaumen

werden gerade so gefocht wie die Pfirsiche, bloß haben sie mehr Saft, und muß man in folgedessen die Brühe länger einkochen.

19. Trauben als Kompott.

Man kann weiße und blaue Trauben nehmen; die Beeren sollen ziemlich groß sein. Wenn sie abgezapft sind, streut man auf 1 Pfd. Traubenbeeren $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zucker, thut die Trauben samt Zucker in einen Porzellantopf, stellt diesen 1 bis 2 Stunden ins kochende Wasser, läßt es stark fortspudeln und schüttet dann die Trauben auf eine Kompottschüssel, bis man sie braucht.

20. Aprikosen-Kompott.

Wenn die Aprikosen groß sind, werden sie entzweigeschnitten, die kleinen läßt man ganz. Wenn sie schön geschält sind, nimmt man auf 1 Pfd. Aprikosen $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, läutert denselben mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, läßt es ziemlich einkochen, schüttet es über die Aprikosen und läßt es zugedeckt 1 Stunde stehen. Nun thut man beides in die Pfanne, läßt die Aprikosen einen Wall aufkochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und läßt den Saft gut einkochen. Inzwischen legt man die Aprikosen auf eine Compotiere und schüttet die Sauce darüber.

21. Gefüllte Borsdorfer Äpfel.

Man höhlt die Äpfel mit dem Kartoffelbohrer aus, schält sie fein, nimmt zu 16 Äpfeln $\frac{1}{4}$ Pfd. geschälte und fein gestoßene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. feinen Zucker nebst dem Schnee von 2 Eiweiß und füllt die Äpfel damit, stellt sie hernach auf ein Blech, streut etwas Zucker darüber und läßt sie 10 Minuten im Ofen backen.

22. Gedämpfte Birnen.

Birnen, soviel man denkt zu gebrauchen, werden geschält und fingerdicke Schnitze geschnitten; wenn alle geschält sind, macht man ausgefochte Butter in einer breiten eisernen Kasserolle heiß; wenn die

Faint, illegible text at the top of the page, possibly a title or introductory paragraph.

III. Die deutsche Literatur.

Faint, illegible text in the middle section, likely a paragraph of text.

IV. Die deutsche Sprache.

Faint, illegible text in the lower middle section, likely a paragraph of text.

V. Die deutsche Grammatik.

Faint, illegible text at the bottom of the page, likely a paragraph of text.

14. Die Bedeutung der ...

Die Bedeutung der ... ist ...

15. Die Bedeutung der ...

Die Bedeutung der ... ist ...

16. Die Bedeutung der ...

Die Bedeutung der ... ist ...

17. Die Bedeutung der ...

Die Bedeutung der ... ist ...

18. Die Bedeutung der ...

Die Bedeutung der ... ist ...

19. Die Bedeutung der ...

Die Bedeutung der ... ist ...

Butter dämpft, wirft man die Birnen darein, deckt sie schnell zu und läßt sie dämpfen, bis sie weich genug sind zum Essen. Während dem Dämpfen müssen die Birnen öfters aufgerührt werden und dann wieder zugedeckt, es soll weiter nichts dazu gethan werden, die Birnen werden schön gelb und sind sehr gut zu Mehlspeisen.

23. Gefüllte Reinetten.

Gleich großen Äpfeln bohrt man das Kernhaus heraus und schält sie ganz fein, nimmt zu 24 Äpfeln $\frac{1}{2}$ Pfd. abgezogene und fein gestoßene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßenen Zucker und von 4 Eiweiß den Schnee, füllt die ausgebohrten Äpfel und stellt sie auf ein mit Butter bestrichenen Blech, streut noch etwas Zucker oben darauf, stellt sie in stark warmen Ofen und läßt sie schön gelb backen. Während dem Backen müssen die Äpfel einigemal mit Zucker bestreut werden, damit sie eine schöne Glasur bekommen.

24. Prünellen-Kompott.

1 Pfd. Prünellen werden zwei- bis dreimal im lauen Wasser gewaschen, dann mit $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter Wein, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser nebst einem Stückchen Zimmet 1 Stunde aufgedeckt gekocht, so daß nur noch wenig Sauce zu sehen ist.

25. Johannisbeer-Kompott.

Es giebt rote, weiße und schwarze Johannisbeeren. Alle 3 Sorten werden auf eine Art gekocht. Zu 1 Pfd. abgezapfte Beeren läutert man $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, bis er Blasen zeigt, schüttet dann die Beeren hinein und deckt sie zu; man darf nicht darin rühren, sondern nur rütteln, sonst bleiben die Beeren nicht ganz. In 8 bis 10 Minuten sind sie fertig. Bei größeren Portionen wird ebenso verfahren.