

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Küche des Friedrich-Stifts

**Gruben, Lina von
Hartdegen, Luise**

Karlsruhe, 1896

XVI. Kompotte

urn:nbn:de:bsz:31-106093

432. Pfirsicheis.

24 reife Pfirsiche werden halbiert, mit 1 Pfund feinem Zucker bestreut und eine Zeit lang stehen gelassen, dann durch ein Sieb passiert und der Saft von 3 Citronen daran gegeben. Auf $1\frac{1}{2}$ Pfund Mark rechnet man 1 Liter Wasser; in die Gefrierbüchse gefüllt und wie anderes Gefrorene behandelt.

433. Orangen- und Citroneneis.

Man läutere $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, drücke den Saft von 10—12 Orangen und 3—4 Citronen daran, passiert den Saft durch und fülle ihn in die Gefrierbüchse; weiter wie anderes Gefrorene behandelt. Genügend für 6 bis 8 Personen.

XVI. Kompotte.

Man richte sich mit dem Zucker nach der Süße der Frucht und rechne durchschnittlich auf 1 Pfund Früchte 75—100 Gramm Zucker.

434. Gedämpfte Äpfel.

Schöne Borsdorfer- oder andere nicht zu große Äpfel werden geschält, das Kernhaus mit einem Ausstecher vorsichtig herausgestochen, dieselben in einer Kasserolle dicht nebeneinander gesetzt, mit halb Weißwein und Wasser, welche man mit Zucker und etwas Citronenschale verkocht hat, heiß übergossen, und langsam weich gedämpft, ohne daß sie zerfallen. Man nimmt die Äpfel alsdann vorsichtig heraus, belegt die Mitte derselben nach Belieben mit etwas Johannisbeer- oder Quittengelee und richtet sie schön in einer Kompottschüssel an. Der Saft wird noch etwas eingekocht und über die Äpfel gegeben.

435. Apfelpompott.

Gute Äpfel werden geschält, in 4 Teile geschnitten und vom Kernhaus befreit. Sodann läßt man Wasser und etwas

Weißwein kochend werden, giebt den nötigen Zucker sowie etwas Citronenschale dazu und kocht die Äpfel vorsichtig nach und nach darin weich, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, läßt den Saft bis dicklich noch gut einkochen, fügt, wenn nötig, noch etwas Zucker zu und giebt denselben über die Äpfel.

436. Apfelmus.

Man schält die Äpfel, teilt sie in 4 Teile, schneidet die Kerne heraus, thut sie in eine Kasserolle, giebt Zucker dazu und gießt so viel Wasser daran, daß es die halbe Höhe der Äpfel erreicht, fügt etwas Citronenschale bei, deckt die Äpfel zu und läßt sie unter öfterem Umrühren verkochen, verrührt sie gut oder streicht das Apfelmus durch ein nicht zu feines Sieb.

437. Birnenkompott.

Gute, nicht überreife Birnen werden geschält, größere halbiert und die Kerne herausgeschitten; alsdann mit dem nötigen Wasser und Zucker, etwas Citronenschale und Saft oder ein paar Tropfen Essig weich gedünstet, dann richtet man sie schön egal in Kompottschüsseln an, läßt den Saft noch einkochen und giebt ihn über die Birnen.

438. Pfirsichkompott.

Schöne reife Pfirsiche werden halbiert, die Kerne herausgenommen, einen Moment in kochendes Wasser gelegt, damit sich die Schale gut abziehen läßt, dann läutert man den dazu nötigen Zucker, giebt die Pfirsiche hinein, läßt sie einige Minuten darin kochen, nimmt sie vorsichtig mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf eine Kompottschüssel und giebt den Saft darüber. Aprikosenkompott wird in gleicher Weise bereitet.

439. Erdbeeren.

Diese Frucht wird, nachdem sie von den Stielen befreit und gewaschen ist, einige Minuten in geläutertem Zucker schnell aufgekocht und in einer Kompottschale angerichtet. Dasselbe gilt von Johannisbeeren. Bei Erdbeeren muß man besonders vor-

sichtig verfahren, da dieselben auf dem Feuer leicht einen bitteren Geschmack annehmen.

440. Kirschenkompott.

Die Kirschchen werden von den Stielen befreit und gewaschen mit dem nötigen Zucker in eine Kasserolle gethan und mit so viel kaltem Wasser übergossen, daß die Kirschchen halb bedeckt sind, dann läßt man sie weich kochen. Die Kirschchen müssen ganz bleiben, man nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und kocht den Saft noch ein, verdickt denselben, wenn nötig, mit ein wenig in Wasser angerührtem Stärkemehl, läßt dies mit aufkochen und giebt den Saft über die Kirschchen.

441. Zwetschgenkompott.

Schöne reife Zwetschgen werden mit einem Tuch abgerieben, ausgesteint und mit dem nötigen Zucker und ein wenig Wasser, da dieselben viel Saft ziehen, zum Feuer gestellt, die Zwetschgen weich gekocht, der Saft mit ein wenig Stärkemehl gebunden und das Kompott in einer Kompottschüssel angerichtet. Desgleichen Mirabellen.

442. Heidelbeerkompott.

Nachdem die Heidelbeeren sauber belesen und gewaschen sind, werden dieselben mit dem nötigen Zucker und ein wenig Wasser zum Feuer gestellt, gut durchgekocht, der Saft mit etwas angerührtem Stärkemehl verdickt und nochmals aufgekocht. Nach Belieben etwas Citronenschale und Zimmt daran geben.

443. Getrocknete Zwetschgen.

Man legt die getrockneten Zwetschgen eine Weile in kaltes Wasser, wäscht sie tüchtig ab und bringt sie mit kaltem Wasser zum Feuer, fügt etwas Zimmt und Citronenschale bei und kocht sie langsam weich, sie werden dann aus dem Saft genommen, derselbe noch etwas eingekocht und nach Belieben mit etwas Stärkemehl sämig gemacht, über die Zwetschen gegeben. Will man Kompott für Kranke geben, läßt man Citrone und Zimmt fort.

444. Getrocknete Äpfel als Kompott.

Hierzu sind Ringäpfel am besten; dieselben werden eine Zeit lang zum Quellen in Wasser gelegt. Hierauf der nötige Zucker mit Wasser zum Feuer gestellt, die Äpfel hinein, etwas Citronenschale, nach Belieben ein wenig Weißwein zugesügt und dieselben langsam weich gekocht. Den Saft läßt man gut einkochen und giebt ihn über die Äpfel.

445. Brünellen.

Brünellen werden ebenfalls eine Weile in kaltes Wasser gelegt, dann mit genügend Zucker und Wasser aufs Feuer gestellt, etwas Citronenschale daran gethan und langsam weich gedünstet. Die Brünellen werden herausgenommen, der Saft noch etwas eingekocht und darüber gegossen. Desgleichen andere getrocknete Früchte, als Mirabellen, Aprikosen zc.

XVII. Torten und Kuchen.

Bei der Zubereitung aller Arten von Backereien hat man sehr vorsichtig zu sein. Man darf die Backofenthüre nicht zu rasch öffnen und schließen, wodurch Zugluft entsteht und die Backereien leicht mißrathen. Eine aus der Form genommene Torte oder ein Kuchen soll nicht gleich der Kälte ausgesetzt werden, muß vielmehr eine Zeit lang in der Küchenwärme bleiben, da die Masse sonst einsinkt und speckig wird.

446. Einfacher mürber Teig zu Obstkuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund feingeseibtes Mehl wird auf ein Kuchenbrett genommen, etwas von demselben zum Auswellen zurückgethan. Man macht nun in der Mitte eine Vertiefung, giebt 150 Gramm gebröckelte, frische, gute Butter, 1—2 Eigelb, welche mit ein