

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1862

No 14. Compote von Aepfel auf eine andere Art

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

Mehl daran hängen bleibe; laß in einer Backpfanne anderhalb Pfund Schmalz heiß werden und backe die Birnen schön langsam, damit sie weich und gelb werden. Wird es Zeit zum Anrichten, so bestäube sie stark mit Zucker und Zimmt, richte sie auf eine Schüssel an, und gieb sie zur Tafel.

N^o 12. Compote von Birnen, noch auf eine andere Art.

Backe 40 kleine Birnen in Schmalz, wie bei den vorherigen die Rede war; gieß in einen Kastrol $\frac{1}{4}$ Maß Wein und gieb auch $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, ein Stückchen Zimmt, ein wenig Tournesol und 4 Loth fein würfelartig geschnittenen Zitronat dazu. Laß den Syrup etwas einkochen und nimm den Faum davon ab. Wird es Zeit zum Anrichten, so nimm den Tournesol und das Stückchen Zimmt von dem Syrup heraus, gieß ihn über die Birnen, und gieb sie hernach zur Tafel.

N^o 13. Compote von Borsdorfer Aepfeln mit Weinkreme.

Schäle 18 Borsdorfer Aepfel und höhle sie mit einem Rübenbohrer so aus, daß der äußere Theil so dick ist, als ein starker Federkiel. Mache einen Weinkreme, wie schon beschrieben worden ist, fülle die Borsdorfer Aepfel damit an daß sie voll werden, die obere Oeffnung mache mit ein Stückchen Brod zu, lege die Aepfel auf eine Tortenpfanne, streue etwas Mehl darauf und backe sie in 2 Pfund Schmalz schön gelb.

Wird es Zeit zum Anrichten, so lege die Aepfel auf eine Schüssel, stäube Zucker und Zimmt darauf, und gieb sie zur Tafel.

N^o 14. Compote von Aepfeln, auf eine andere Art.

Schäle 20 Borsdorfer Aepfel, schneide sie in der Mitte entzwei und lege sie in ein kaltes Wasser. Dann gieß in ein Kastrol $\frac{1}{2}$ Maß Wein und $\frac{1}{4}$ Maß Wasser, gieb die Schale

von einer Zitrone, ein Stückchen Zimmt, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und die Äpfel dazu, und setze das Ganze auf eine Gluth. Wenn die Äpfel weich sind so nimm sie heraus, lege sie auf eine Schüssel, mache den Saft durch ein sauberes Tuch in ein reines Kastrol, gieß auch $\frac{1}{4}$ Pfund kleine und große Rosinen dazu, welche aber zuvor gelesen und gewaschen sein müssen und laß den Saft ganz kurz einkochen, so daß er einen Syrup gleich werde.

Ist es Zeit zum Anrichten, so gieß den Saft über die Äpfel und gieß sie zur Tafel.

N^o 15. Compote von Äpfeln, auf noch eine andere Art.

Schäle 20 Äpfel, schneide jeden in 2 Theile, nimm auch die Buchen heraus, lege die Äpfel auf eine Tortenpfanne, gieß $\frac{1}{8}$ Maß guten Spiritus oder guten Arack daran und laß sie $\frac{1}{4}$ Stunde stehen. Dann streue eine starke Hand voll Mehl darauf, mische sie untereinander, backe sie in eine Backpfanne mit anderthalb Pfund heißen Schmalz schön gelb, lege sie auf eine Tortenpfanne und spicke sie recht schön mit Zitronat. Dann lege sie auf eine Schüssel oder Schale, gieß in ein Kastrol $\frac{1}{4}$ Maß Burgunderwein, gieß auch $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker dazu, laß den Burgunderwein bis auf die Hälfte einkochen und nimm den Faum ab. Wird es Zeit zum Anrichten, so gieß den Saft darüber und gieß sie zur Tafel.

Anmerkung. Auf diese Art kann man auch das Birnen- und Aprikosen-Compote zubereiten.

N^o 16. Compote von Melonen.

Schäle eine große und 2 kleine Melonen ab, schneide sie in kleine Stückchen und wasche sie sauber aus. Gieß in einen Kastrol $\frac{1}{4}$ Maß Wein, gieß $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, wie auch ein kleines Stückchen Zimmt dazu und laß den Zucker auf den Feuer verkochen. Sonach lege die in Stückchen geschnittene Melonen darein, laß sie einige Walle aufkochen, nimm den Faum mit einen Löffel ab, lege die Melonen auf eine Schüssel, dann koche den Syrup ganz kurz, wie bei dem Compote von Birnen die Rede war, gieß ihn über das Compote und gieß es zur Tafel.