

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen**

**Hagios, Babette**

**Freiburg, 1839**

487. Braunes Aepfel-Compot

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

zugeseht; es muß im Ganzen so viel Flüssigkeit daran seyn, daß die Aepfel darin schwimmen; nun wird noch Citronenschale dazu gethan, und so gekocht, bis die Aepfel weich sind, worauf man sehr zu sehen hat, daß sie nicht zerfahren; man muß immer einen weichen nach dem andern heraus nehmen. Sind nun alle gekocht, so läßt man den Saft einkochen, bis er geseht, schüttet ihn in ein tiefes Geschirr, und läßt ihn gesehen. Die Aepfel ordnet man schön auf der Compotschaale, sticht mit dem Löffel von dem Gelée heraus, und bedeckt die Aepfel ganz damit; dieß muß man mehreremal wiederholen, weil oft der Gelée sich nicht gleich daran anhängt.

487. Braunes Aepfel-Compot. — Gute Rennettäpfel werden geschält entzwei geschnitten, gut vom Kernhaus befreit, dann auf eine flache Platte gelegt, einen neben den andern, nun gießt man Citronensaft mit ein wenig Wein vermischt darüber, streut fein gestoßenen Zucker und Zimmt ziemlich dick darauf, thut sie in einen ziemlich heißen Ofen, und läßt sie so recht durchbraten und schöne braune Farbe nehmen, dann werden sie schön auf die Compotiere geordnet.

488. Braunes Aepfel-Compot auf andere Art. — Die Renett- oder Borsdorferäpfel werden wie gewöhnlich geschält und entzwei geschnitten. In eine messingene Pfanne wird ein gut Theil gestoßener Zucker gethan, und unter beständigem Rühren schön braun geröstet, dann halb Wein und halb Wasser, nebst einem Stück Zucker, dazu gethan, die Aepfel hinein gesetzt und so recht langsam weich gedämpft. Es muß nur so viel Brühe seyn, daß die Aepfel damit bedeckt sind, und während dem Dämpfen alle Brühe an sich ziehen und davon sich selbst recht schön glasiren. Nun werden die Aepfel, wenn sie schön glasirt aussehen, auf die Compotschale gerichtet, und entweder Aepfel- oder Quittengelée darüber leicht gezogen, so sehen sie sehr gut aus, und schmecken vortreflich. Man muß sehr acht geben, daß die Aepfel während dem Dämpfen schön in ihrer Form bleiben.