

# **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**

490. Gebackenes Aepfel-Compot

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

489. *Aepfel-Compot mit Rosinen.* — Die Aepfel werden, wenn sie geschält sind, in ganz dünne Blättchen geschnitten, mit Zucker, etwas Wein und gut erlesenen und gewaschenen Rosinen ganz langsam weich gedämpft, doch müssen die Schnitzchen nicht zersahren; dann werden sie behutsam angerichtet, während dem Kochen muß man nicht darin rühren, sondern nur das Ansitzen zu verhüten sie einigemal herum rütteln.

490. *Gebackenes Aepfel-Compot.* — Man schält schöne Borsdorferäpfel, macht das Kernhaus heraus, und füllt sie mit einer guten Marmelade, thut das gut abgeschnittene Deckelchen wieder darauf, wendet dann die Aepfel in zerlassener frischer Butter und in geriebenem Brod um, dann in gerührten Eiern, und nun noch einmal in geriebenem Brod; hierauf setzt man sie in ein flaches Blech, gießt über jeden Aepfel noch etwas zerlassene frische Butter, thut sie in einen nicht zu heißen Ofen, und backt sie recht schön gelb; dann werden sie auf die Schüssel schön gestellt. Die Schelfen und Kerne der Aepfel werden eine Zeitlang mit halb Wasser und Wein gekocht, dann die Schelfen heraus gethan, Zucker dazu, daß es gehörig süß wird, und noch miteinander gekocht, bis es ein dicker Syrup wird, mit diesem begießt man die Aepfel nur ganz sachte, und wiederholt es so oft bis der Syrup aller daran ist. Es muß aber ziemlich viel Syrup gekocht werden, denn die Aepfel müssen nach dem öftern Begießen doch noch in der Schüssel gut im Syrup stehen.

491. *Gesulztes Aepfel-Compot.* — Man kocht zwei gut gepuhte und sehr rein gewaschene Kalbsfüße im Wasser recht weich, aber ganz langsam, und verschäumt sie äußerst rein; wenn sie nun weich sind, so werden sie aus der Brühe gethan, diese dann bis auf ein kleines Trinkglas voll eingekocht, und durch ein Tuch passirt. 12 schöne Renetten werden mit Citronenschalen und etwas Wein recht gut verkocht (die Aepfel mit sammt den Schelfen), aber daß sie ja