

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

497. Aprikosen-Compot

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

schwachen Kohlen nur recht ziehen, dann werden sie auf die Schüssel arrangirt, der Saft darüber gegossen. Die Pfirsiche müssen aber, ehe sie gekocht werden, in die Hälfte gebrochen seyn.

497. Aprikosen-Compot. — Die Aprikosen, welche nicht sehr reif seyn dürfen, werden mit kochendem Wasser begossen, dann geschält und entzwei gebrochen auf eine Schüssel gelegt, dann wird Zucker geläutert, wenn er nicht mehr heiß ist über die Aprikosen geschüttet, und daran eine Stunde stehen gelassen, dann wird der Saft wieder abgeschüttet, und so lang gekocht, bis er ganz dick ist, während dessen, so wie auch das erste Mal, wird gestoßener Zucker über die Aprikosen gestreut, damit sie ohne Syrup nie trocken liegen; der Syrup wird nun, wenn er kalt geworden ist, über die Aprikosen geschüttet. Die Aprikosen können auch ohne geschält gebraucht werden, wozu man sie dann etwas reifer nehmen kann.

498. Mirabellen-Compot. — Man nimmt hierzu recht schöne Mirabellen, wenn man es haben kann, sammt den Stielen, sticht in jede ein paarmal mit einer Stecknadel, kocht sie dann in einem leichten Syrup von Zucker und Wasser so lang, bis man spürt, daß sie durch weich sind, thut sie dann heraus, und kocht den Syrup recht dick ein, die Mirabellen werden auf die Compotschale gelegt, der Syrup, wenn er erkühlt ist, darüber gegossen.

499. Mirabellen-Compot gebacken. — Schöne reife Mirabellen setzt man auf ein Blech mit einem Rande, streut viel gestoßenen Zucker darüber und etwas sehr feinz verwiegte Zitronenschalen, läßt es nun so im Ofen backen, bis sie weich sind, dann heraus genommen, auf die Schüssel gelegt und die Sauce darüber.

500. Reineclauden-Compot. — Die Reineclauden, welche noch ein wenig hart seyn müssen, werden ein wenig mit einer Stecknadel gestupft, dann kochendes Wasser daran geschüttet, ein paar Minuten daran stehen