

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

507. Compot von Erdbeeren

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

etwas dicken Syrup, thut einen Schoppen gut erlesene Johannisbeeren hinein, läßt sie darin einige Wall aufthun, nimmt sie heraus, und kocht den Zucker stark ein, thut hierauf die Beeren nochmals dazu, und kocht sie noch so lang, bis wenig Syrup mehr zu sehen ist, dann angerichtet.

507. Compot von Erdbeeren. — Hierzu nimmt man schöne große Walderdbeeren. 10 Loth Zucker wird mit einem Glas Wasser und eben so viel gutem Wein zu einem leichten Syrup gekocht, dann eine Weile vom Feuer gestellt, nachdem man die Erdbeeren hinein gethan, stellt man es wieder auf Feuer, und läßt einen Wall darüber kochen, dann mit dem Schaumlöffel heraus genommen, gut abtropfen lassen, den Syrup recht dick eingekocht, und wenn er kalt geworden über die Erdbeeren gegossen.

508. Compot von Maulbeeren. — Man kocht mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und $\frac{1}{2}$ Glas Wein mit Drangenschalen einen Syrup, thut $\frac{3}{4}$ Pfd. von den Stielen befreite Maulbeere hinein, läßt sie darin ein paarmal aufkochen, nimmt sie heraus auf die Schüssel. Ist der Syrup noch dünn, so wird er noch stärker eingekocht, und wenn er erkaltet ist über die Beeren gegossen.

509. Compot von gelben Rüben. — Man nimmt etwas große, aber doch zarte gelbe Rüben, schneidet daraus schöne runde Kugeln, noch etwas kleiner als eine Nuß, kocht sie in Wasser recht weich. Nun läutert man auf $\frac{1}{2}$ Pfd. gelbe Rüben 6 Loth Zucker, thut Drangenschalen dazu, und die gelben Rüben hinein, läßt sie darin noch so lang recht langsam kochen, bis sich der Syrup an die Rüben anhängt, jedoch darf er nicht ganz einkochen, dann werden sie schön auf die Schüssel angerichtet und der Syrup darüber.

510. Compot von rothen Rüben. — Hierzu werden ebenfalls recht zarte Rüben genommen, diese sehr gut gewaschen, dann in Wasser weich gekocht; nachdem geschält und in Schnitze geschnitten, wie wenn