

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

511. Compot von Stachelbeeren

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

man einen Borsdorferapfel in 6 Theile schneidet. Zu $\frac{1}{2}$ Pfd. dieser Schnitze läutert man $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker mit einem halben Schoppen Wasser, läßt ihn eine gute Weile kochen, träufelt den Saft einer halben Citrone dazu nebst Citronenschalen, legt die Rüben hinein, und kocht es darin, bis der Syrup ganz kurz ist, dann wird es auf die Schüssel schön angerichtet.

511. Compot von Stachelbeeren. — Von den Stachelbeeren werden Stiel und Büßen abgemacht, diese in ein Geschirr gethan, kochendes Wasser darüber geschüttet, eine Weile daran gelassen, dann abgeschüttet, und kaltes daran gegossen. Nun läßt man Zucker mit Wein und Wasser aufsieden, legt etwas ganzen Zimmt hinein; thut dann die Beeren, welche man gut hat abtropfen lassen, in den Syrup, kocht sie ganz langsam, bis sie anfangen zu zerspringen, nimmt sie dann sorgfältig heraus, läßt den Syrup noch dicker einkochen, und schüttet ihn ganz kalt über die Beeren.

512. Gemischtes Compot. — Man kocht eine ziemliche Anzahl von guten Renettäpfeln mit Wein und Zucker zu einer Marmelade, die man dann durchs Haarsieb streicht und hernach in die Compotschüssel thut, und schön eben streicht. Nun kocht man verschiedene Sorten Obst, jede besonders, in einem Syrup, und belegt mit diesen Früchten die Marmelade recht zierlich. Wer es zu umständlich findet jede Sorte Obst besonders zuzubereiten, oder die Jahreszeit es nicht gerade so gibt, wie man es wünscht, kann eingemachte Früchte statt der frischen nehmen.

X. B r a t e n.

513. Gebratener Fasan. — Der Fasan wird, nachdem er gut gepußt ist, schön dressirt, mit etwas Citronensaft beträufelt, dann mit Speck eingebunden, in