

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Constanzer Kochbuch

Kümicher, Caroline

Constanz, 1835

XI. Compote

[urn:nbn:de:bsz:31-106880](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106880)

XI. C o m p o t e.

Man kann alle Compote auf folgende Art machen: Man setzt in einer Casserolle oder einer messingenen Pfanne Wasser auf Feuer, wenn es kocht, legt man die geschälten Aepfel, oder was man hat, hinein, läßt es weich kochen, dann thut man es heraus, gießt von dem Sud, worin es gesotten, in ein kleineres Geschir, thut Zucker dazu, bis er spiumt, dann richtet man es über die Compote an.

1. Aepfel-Compote. Wenn die Aepfel geschält sind, nimmt man das Kernhaus heraus, zerschneidet sie, legt sie in eine Kachel, thut Zucker, Zimmt, ein wenig Zitronenschale, 1 bis 2 Nägelein und Wein dazu, bis er darüber geht, und läßt sie so lange kochen, bis sie weich genug sind. Man kann die Sauce roth machen, wenn man ein wenig Alkermesssaft daran gießt, auch die Aepfel mit ein wenig gebranntem Zucker braun machen.

2. Aepfel-Compote auf andere Art. Man schält Reinetten- oder Borsdorfer-Aepfel, sticht das Kernhaus heraus, füllt die Aepfel mit eingemachter Quitten-, Aprikosen- oder anderer Marmelade, spickt sie stark mit Mandeln, bestreut sie stark mit Zucker, legt sie in eine Casserolle, schüttet Wein daran, bis er darüber geht, stellt sie in den Ofen, bis sie weich sind.

3. Aepfel-Compote, noch auf andere Art. Man schält die nöthige Anzahl Reinetten von mittlerer Größe, höhlt sie aus, doch so, daß der Boden nicht zerbricht, legt sie in frisches Wasser, läßt sie über dem Feuer ein wenig sieden, aber nicht weich werden, und dann durch ein Sieb ablaufen; nun läutert man ein großes Stück Zucker mit so viel Wasser, daß man die Aepfel daran kochen kann, bis er Fäden zieht, und läßt darin die Aepfel, nebst dem Saft einer Zitrone und der fein verwiegten Schale derselben, auf Kohlen langsam dämpfen, bis sie weich sind, stellt sie dann im Ring auf eine Platte, füllt sie mit eingemachten Aprikosen,

gießt den kurz eingekochten Saft in die Mitte, und bedeckt die Äpfel mit kleinen Zitronenrädchen.

4. Aprikosen- oder Pfirsich-Compote. Man thut die Pfirsiche oder Aprikosen, nachdem sie zerschnitten und die Steine herausgenommen sind, mit etwas Wein oder Kirschwasser und Wasser in einen Topf, thut ziemlich Zucker dazu, und läßt sie auf Kohlen langsam aufkochen. Den Pfirsichen kann auch Zimmt und Nägelein beigelegt werden.

5. Birnen-Compote. Man nimmt recht gute, aber nicht gar große Kochbirnen, schält sie, und läßt die Stiele daran; dann thut man sie in eine Kachel, gießt halb Wein und halb Wasser daran, so daß sie damit bedeckt sind, thut ziemlich Zucker, Zimmt und verwięte Zitronenschale daran, und läßt sie 2 Stunden langsam kochen.

6. Erdbeer-Compote. Man nimmt verhältnißmäßig Wein, läßt ihn mit Zucker, Zimmt und Zitronenschale eine gute Viertelstunde lang sieden; dann thut man sauber erlesene Erdbeeren darein, und läßt sie nur einen Ball thun, damit sie nicht zerfahren.

7. Kirschen-Compote. Man nimmt abgezupfte frische Kirschen, so viel als man nöthig hat, thut sie mit Zucker, Zimmt, Wein und ein wenig Zitronenschale zum Feuer; wenn sie weich sind, röstet man 1 Eßlöffel voll geriebenes Brod in Butter schön gelb, thut es zu den Kirschen und läßt sie noch ein wenig aufkochen.

8. Kirschen-Compote auf andere Art. Man nimmt durre oder frische Kirschen, thut sie mit Zucker, Wein, Zimmt und ein wenig Zitronensaft in einer Casserolle zum Feuer und läßt sie so lange kochen, bis die Sauce zähe über den Löffel läuft.

9. Pomeranzen-Compote. Man siedet Pomeranzen im Wasser, bis man die Haut mit den Fingern leicht abdrücken kann, zerschneidet sie in 4 Theile und befreit sie von den Kernen; läutert dann auf 2 Pf. Pomeranzen 1 Pf. Zucker mit einem Trinkglas voll Wasser, bis er Fäden zieht, läßt damit die Pomeranzen-Schnitze eine Weile kochen, legt sie zierlich auf eine Platte, und

wenn der Saft kurz und dick eingekocht ist, gießt man ihn darüber. Diese Compote ist zu gebratenen Kapouren oder jungen Hühnern sehr gut.

10. Quitten-Compote. Man schält gute Quitten, macht das Kernhaus heraus, schneidet sie in 4 Theile, kochet sie im Wasser nicht ganz weich, gießt Wein daran, und läßt sie mit Zucker und Zimmt auflodern.

11. Trauben-Compote. Man nimmt recht gute Traubenbeeren, überstreut sie stark mit Zucker, kocht Wein in einem messingenen Pfännchen mit Zucker, Zimmt und Zitronenschale, bis er zähe wird, und läßt darin die Beeren nur ein wenig kochen, damit sie nicht zu sehr zusammen schrumpfen.

12. Weichsel-Compote. Man nimmt gereinigte Weichseln, thut so viel Wein daran, daß er darüber hinausgeht, und läßt sie 1 Stunde langsam kochen.

13. Compote von frischen Zwetschgen. Man nimmt schöne, reife Zwetschgen, macht eine kleine Ritze in jede, legt sie in eine Schüssel, und gießt heißes Wasser daran, damit sie sich gut schälen lassen. Wenn sie geschält sind, legt man sie in eine Kachel, thut Zucker, Zimmt und ein wenig Wein dazu, läßt sie weich kochen, nimmt sie mit einem Kochlöffel heraus, und erhält sie warm; drückt etwas Zitronensaft an die Sauce, und läßt sie so lange kochen, bis sie zähe über den Löffel läuft. Dann legt man die Zwetschgen auf eine Platte, und richtet die Sauce darüber an.

14. Compote von dörren Zwetschgen. Man nimmt gedörnte Zwetschgen, wäscht sie sauber, thut sie mit halb Wasser und halb Wein zum Feuer und läßt sie weich kochen; dann nimmt man sie heraus, löst die Steine ab, nimmt die meiste Haut weg, thut die Zwetschgen wieder in die Sauce, Zucker, Zimmt und Zitronenschale hinzu, und läßt sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

1.
einen
ihn
netter
zu d
herun
dieser
die S
1/2
4
auf d
Ofen
die n
ten z
2.
schne
ihn i
thut
daran
kochen
vom
wohl
guten
darein
Mild
backen
3.
ein t
kochen
sie an
10
der L
über
würfe
den C
einem