

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

3. Aepfelcompote noch andere Art

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

thut Zucker, Zimmt, ein wenig Zitronenschale, 1 bis 2 Nägelein und Wein dazu, bis er darüber geht, und läßt ihn so lange kochen, bis sie weich genug sind. Man kann die Sauce roth machen, wenn man ein wenig Akermesssaft daran gießt, auch die Aepfel mit einem wenig gebranntem Zucker braun machen.

### 2. Aepfel-Compote auf andere Art.

Man schält Reinetten- oder Borsdorfer-Aepfel, sticht das Kernenhauß heraus, füllt die Aepfel mit eingemachter Quitten-, Aprikosen- oder anderer Marmelade, spickt sie stark mit Mandeln, bestreut sie dick mit Zucker, legt sie in eine Kasserole, schüttet Wein daran, bis er darüber geht und stellt sie in Ofen, bis sie weich sind.

### 3. Aepfel-Compote noch auf andere Art.

Man schält Borsdorfer, nimmt die Bußen, auch so viel als möglich die Kernen heraus, läßt aber die Aepfel, wenn sie klein sind, in halb Wein und halb Wasser mit einem Stück Zucker, einem Stück Zimmt und 1 Zitronenschale, so lange, bis sie ganz weich ist; dann richtet man sie auf eine Schüssel an, giebt in die Oeffnung, woraus die Bußen genommen sind, in der Größe einer Haselnuß, eingesottene Johannesbeeren oder Weichseil hinein, seiet die Sauce, worin sie gekocht worden durch ein Sieb, läutert ein Stück Zucker, dazu, giebt die Sauce dazu und läßt es ganz kurz einkochen, giebt es dann an die Aepfel und laß es abkühlen und giebt es zur Tafel.

### 4. Gestürzte Aepfel-Compote.

Man schält schöne Borsdorfer, so viel man braucht, schneidet sie zu kleinen Schnitzchen auf, giebt Zucker und Wein dazu, und läßt sie ganz weich kochen. Der Wein muß aber ganz eingekocht seyn. Hernach thut man es in kleinere Kasserole, welche damit ganz voll gefüllt werden. Darin läßt man es abkühlen; beim Anrichten stürzt