

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

4. Gestürztes Aepfelcompot

[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

man es auf eine Schüssel, giebt aber Acht, daß er seine Form beibehält, übergießt es mit flüssigem Candiszucker und giebt es gleich zur Tafel.

#### 5. Geziertes Aepfel-Compot.

Man nimmt gute, geschälte Aepfel, so viel man braucht, schneidet sie in kleine Stücke und dünstet sie mit einem wenig Wein und Zucker weich, läßt die Sauce damit kurz einkochen, richtet sie auf ein dazu bestimmtes Geschirr an, gleich einem Berge, ganz hoch auf, überstreut sie mit Zucker und brennt sie mit einer glühenden Schaufel ringsherum auf. Hernach nimmt man eingesottene Früchte als Johannesbeeren in Träubchen und Stachelbeeren, besteckt diesen Berg mit denselben ganz zierlich ringsherum und giebt es zur Tafel.

#### 6. Aprikosen- oder Pfirsich-Compote.

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

#### 7. Birnen-Compote.

Die Birnen werden geschält und in der Mitte voneinander geschnitten; alsdann werden sie in eine Kasserole gethan, halb Wasser und halb Wein darein geschüttet, daß die Brühe darüber geht, ein ganzes Stück Zimmt, Zitronenschalen, Zucker nach Belieben dazu gethan, das Geschirr zugedeckt und so lange gekocht, bis die Birnen weich sind. Dann wird ein Stück Zucker geläutert, und dieser an die Brühe gegossen, Zitronensaft daran gedrückt und mit diesem noch  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht, hernach werden die Birnen auf eine Platte gelegt, die Brühe durch ein Tuch darüber gegossen, mit länglicht geschnittenen Zitronenschalen bestreut und wenn sie kalt sind, auf den Tisch gegeben. Wenn man sie roth haben will, wird gleich