

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

5. Geziertes Aepfelcompot

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

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