

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

9. Erdbeercompote

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

beim Zusehen ein Stücklein spanischen Flohr oder Weichselsaft dazu gethan.

8. Birnen-Compote mit Candiszucker.

Man dünstet gute Birnen mit Wein und Zucker, wenn sie ganz weich sind, thut man sie schön hoch auf die Schüssel, läßt dann die Sauce kurz einkochen, giebt sie zuletzt darüber und streut feingeschnittene Zitronenschalen darauf, ehe man sie zur Tafel giebt, überspinnt man sie dick mit eingekochtem Zucker.

9. Erdbeer-Compote.

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

10. Compote von Hagebutten und frischen Weinbeeren.

Man kocht ausgelöste Hagebutten und eben so viel Weinbeeren mit halb Wein, halb Wasser und einem Stück Zucker damit. Sind sie weich, so giebt man sie mit länglicht, aber feingeschnittenen Zitronenschalen und Pistazien bestreut, auf ein dazu bestimmtes Geschirr und so zur Tafel gegeben.

11. Holder zu kochen.

Man nimmt reife, abgezopfte schwarze Holderbeeren, wäscht sie sauber und läßt sie in einem Seier ablaufen. Indessen macht man Schmalz in einer Kasserole heiß, thut den Holder hinein und läßt ihn so 1 Stunde dämpfen. Dann schneidet man, wenn es ungefähr 2 gehäufte Teller voll Holder waren, für 1 Rzt. Weißbrod, wie Suppenschnitten, thut dann die Hälfte davon, nebst Zucker so viel als beliebt, in den Holder. Mit diesem läßt man den Holder noch eine gute halbe Stunde kochen, und wenn er zu dick werden sollte, gießt man ein wenig Milch