

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

11. Holder zu kochen

[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

oder weißes Bier daran. Die andere Hälfte röstet man in heißgemachtem Schmalze schön gelb und thut sie eine halbe Viertelstunde vor dem Anrichten darein; dann kann man ihn kalt oder warm auftragen. Wenn es beliebt, kann auch einige frische Zwetschgen mitkochen lassen.

12. Schwarzer Holder zu kochen.

Nachdem schöner reifer Holder abgebeert ist, wässert man ihn, giebt ihn mit einem wenig Wasser in eine Reine, setzt ihn zum Feuer, läßt ihn sodann 2 gute Stunden kochen, und giebt nach Belieben Zucker hinein; dann nimmt man auf eine Maas Holder nur für einen Kr. geriebenes Brod, röstet es schön gelb mit einem Stückchen Butter und läßt sodann diese wieder 1 Stunde mit dem Holder verkochen. Vor dem Anrichten wird der Holder durch ein Sieb oder Seiertuch geschlagen, sodann noch etwas kürzer eingekocht und endlich warm oder kalt zu Tisch gegeben. Man kann einige reife Zwetschgen zerschlagen und mit dem Holder verkochen lassen.

13. Kirschen-Compote.

Man nimmt abgezopfste 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 Eßlöffelvoll geriebenes Brod in Butter schön gelb, thut es zu den Kirschen und läßt sie noch ein wenig aufkochen.

14. Kirschen-Compote auf andere Art.

Man nimmt dörre oder frische Kirschen, thut sie mit Wein, Zucker, Zimmt, und ein wenig Zitronensaft in einer Kasserole zum Feuer und läßt sie so lange kochen, bis die Sauce zäh über den Löffel läuft.

15. Pomeranzen-Compote.

Man siedet Pomeranzen im Wasser, bis man die Haut mit den Fingern leicht abschälen kann, zerschneidet