

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

13. Kirschencompote

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

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