

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

15. Pomeranzencompote

[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

sie in 4 Theile und kernt sie aus; läutert dann 2 Pfd. Zucker mit einem Trinkglas voll Wasser, bis er Fäden zieht, läßt damit die Pomeranzen-Schnitze eine Weile kochen, legt sie zierlich auf eine Platte, und wenn der Saft kurz und dick eingekocht ist, gießt man ihn darüber. Diese Compote ist zu gebratenen Kapannen oder jungen Hühnern sehr gut.

16. Quitten-Compote.

Man schält gute Quitten, macht das Kernenhaut heraus, schneidet sie in 4 Theile, siedet sie im Wasser nicht ganz weich, gießt Wein daran, und läßt sie mit Zucker und Zimmt auskochen.

17. Trauben-Compote.

Man nimmt recht gute Traubenbeeren, überstreut sie stark mit Zucker, kocht Wein in einer messingenen Pfanne mit Zucker, Zimmt und Zitronenschale, bis er zähe wird, und läßt darin die Beeren ein wenig kochen, damit sie nicht sehr zusammen schrumpfen.

18. Weichsel-Compote.

Man nimmt gereinigte Weichseln, thut so viel Wein daran, daß er darüber hinausgeht, und läßt sie mit Zucker und Zimmt 1 Stunde lang kochen.

19. Compote von dürren Zwetschgen.

Man nimmt gedörrte Zwetschgen, wäscht sie sauber, thut sie mit halb Wasser und halb Wein zum Feuer und läßt sie weich kochen; dann nimmt man sie heraus, steint sie aus, nimmt die meiste Haut ab, thut die Zwetschgen wieder in die Sauce, Zucker, Zimmt und Zitronenschale hinzu und läßt sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

20. Compote von frischen Zwetschgen.

Man nimmt schöne reife Zwetschgen, wäscht sie sauber macht kleine Ritze in jede, thut sie in eine Schüssel, und