

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

17. Traubencompote

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

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 dörren Zwetschgen.

Man nimmt gedörnte 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