

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kräftig, schmackhaft, billig

Haarbeck, Lina

Berlin, 1914

6. Kompotte

[urn:nbn:de:bsz:31-294694](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294694)

rühre nur wenig und sehr vorsichtig darin, sonst zerfällt er. Besser ist es, man schüttelt ihn nur. Zum Kochen rechne man etwa eine Stunde. Reisbrei wird mit Zucker und Zimt bestreut oder auch mit Fruchtsaft gegessen.

6. Kompotte.

Kompott darf niemals in einem eisernen Topf gekocht werden.

1. Apfelpompott. Äpfel werden dünn geschält, in Schnitze geschnitten und vom Kernhaus befreit. Die so vorgerichteten Äpfel werden mit wenig Wasser aufs Feuer gesetzt und ganz weich gekocht, so daß sie zerfallen. Dann verrührt man sie tüchtig, bis sie schön glatt sind, oder man treibt sie durch ein Sieb und süßt sie nach Geschmack. Das Kompott wird kalt gegessen.

2. Birnenkompott. Zwei Pfund Birnen werden dünn geschält, halbiert oder in Schnitze geschnitten und vom Kernhaus befreit. Nun bringt man sie mit reichlich Wasser und 3—5 Eßlöffel voll Zucker, aufs Feuer und läßt sie schön weichkochen. Wer es liebt, kann ein Stückchen Zimt mitkochen. Die genaue Menge des Zuckers richtet sich nach der Art der Birnen; das kann ja aber leicht abgeschmeckt werden. Ganz vorzüglich schmeckt Birnenkompott, wenn man die Birnen so lange kochen läßt, bis sie dunkelrot werden, was aber bis zu zwei Stunden dauern kann. Wenn nötig, muß dann einmal etwas heißes Wasser zugegossen werden. Die richtigen Kochbirnen brauchen dann nur sehr wenig oder gar keinen Zucker. Birnenkompott wird warm und kalt gegessen. Man kann auch einen kleinen Eßlöffel Mehl in etwas Fett hellgelb rösten, mit der Birnenbrühe auflösen, zu den Birnen gießen und sämig kochen lassen.

3. Gedörrtes Obst und Backobst. Alles gedörrte Obst muß am Abend vor dem Kochen mit warmem Wasser tüchtig gewaschen und in einer Schüssel sehr reichlich mit Wasser bedeckt, eingeweicht werden. Man braucht für 3—4 Personen etwa $\frac{3}{4}$ Pfund Backobst. Es wird dann am andern Morgen mit dem Weichwasser, mit 3—4 Eßlöffel voll Zucker und einem Stückchen Zimt aufs Feuer gesetzt und ganz langsam zum Kochen gebracht. Es soll weich werden, aber, mit Ausnahme von Apfelingeln, nicht zerfallen. Birnen werden am langsamsten weich, deshalb ist es ratsam, wenn man gemischtes Obst kocht, diese zuerst aufzustellen und das andere Obst erst nach einer Viertelstunde hinzuzugeben. Man kann sie auch allein für sich kochen und nachher unter das andere Obst mischen. Wenn alles weich ist, rührt man zwei Kaffeelöffel voll Kartoffelmehl zu einem flüssigen Teigchen an und gießt es, indem man vorsichtig rührt, unter das Obst, das man nun noch 5 Minuten kochen läßt. Gedörrtes Obst wird warm und kalt gegessen zu allen Mehl-, Brot-, Eier-, Kartoffel-, Grießspeisen u. dgl.

4. Heidelbeerkompott wird genau so gekocht wie Pflaumenkompott, nur müssen die Heidelbeeren vor dem Waschen verlesen werden, damit keine Blätter und Stiele in das Kompott kommen. Sie brauchen auch nur fünf Minuten zu kochen.

5. Kirschenkompott. $1\frac{1}{2}$ Pfund Kirschen werden ganz kurz abgewaschen und von den Stielen befreit. Stark $\frac{3}{4}$ Liter Wasser wird mit 3—6 Eßlöffeln voll Zucker (es kommt ganz auf die Art an) kurz aufgekocht. Dann gibt man die Kirschen hinein und läßt sie weich kochen. Wer es liebt, kann ein Stückchen Zimt mitkochen. Besser schmecken aber die Kirschen, wenn man vier geschälte Mandeln oder einige zerschlagene Kirschkerne, in ein reines Läppchen gebunden, mitkocht. Kirschenkompott wird kalt gegessen. Man kann auch einen Eßlöffel Mehl in etwas Fett hellgelb rösten, ablöschen, unter die Kirschen mengen und sämig kochen lassen.

6. Pflaumentompott. Zwei Pfund Pflaumen werden ganz kurz gewaschen und entsteint. Dann setzt man sie mit einer halben Obertasse kaltem Wasser und 3—5 Eßlöffel voll Zucker aufs Feuer und läßt sie kochen, bis sie weich sind. Sie sollen aber nicht zerkothen und nicht braun werden, sondern das Fleisch soll die schöne, gelbe Farbe behalten. Gewöhnlich genügt eine Kochzeit von einer Viertelstunde. Das Kompott wird kalt gegessen. Man kann auch einen Eßlöffel Mehl in etwas Fett hellgelb rösten, mit kaltem Wasser ablöschen, unter die Pflaumen gießen und sämig kochen lassen.

7. Rhabarberkompott. 1—1½ Pfund Rhabarberstiele werden von der Haut befreit, indem man sie so dünn wie möglich mit einem Messer abzieht, und in etwa 2 Zentimeter lange Stückchen geschnitten. Diese werden dann mit ganz wenig Wasser und 6—8 Eßlöffel voll Zucker weich gekocht. Zulezt mischt man ein oder zwei Kaffeelöffel voll Reibbrot darunter und läßt es noch fünf Minuten kochen, damit es sämig wird. Rhabarberkompott wird kalt gegessen.

8. Zwetschenkompott, siehe Pflaumentompott.

7. Salate.

Beim Anmengen der Salate sei man sehr sparsam mit dem Essig, spare aber nicht allzusehr am Fett oder Del. Für zwei Personen nehme man mindestens einen guten Eßlöffel voll Del. Man mische den Salat gut durcheinander.

1. Bohnensalat. Die Bohnen werden gepuht, klein geschnitten oder auch ganz gelassen, in sprudelndem Salzwasser weich gekocht, mit kaltem Wasser überspült und