

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Mannheimer Koch-Buch

Mannheim, [ca. 1890]

X. Die Kompotts

[urn:nbn:de:bsz:31-300395](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-300395)

Eßig darüber. Gut zugebunden, läßt es sich an einem kalten Orte lange bewahren. — Vor dem Gebrauche mengt man die gewünschte Menge mit gutem Del, viel feingehackter Zwiebel, Salz und Pfeffer. Man kann auch ein Stückchen von saurem Gelee darauf legen und stellt Senf auf den Tisch.

X. Die Kompotts.

A. Kurze Anleitung zur Bereitung von Kompotts.

Äpfel und Birnen werden recht dünn geschält; werden sie gespalten, so ist es angezeigt, das Kerngehäuse herauszusteichen. Darnach werden die Stücke in kaltem Wasser leicht gespült. — Kirschchen und ähnliche Früchte werden gespült, die Stiele entfernt; will man die Kerne herausmachen, so steche man sie mit einer rostfreien Nadel heraus. Pflaumen, Prünellen und dergleichen reibt man bloß mit einem trockenen Tuche ab, ob man die Steine entfernt, ist Geschmacksache. Getrocknetes Obst muß sehr gut gewaschen werden, Pflaumen in warmem Wasser, wobei man sie zwischen den Händen reibt.

Man setzt die Früchte mit kaltem Wasser, dem nöthigen Zucker und Gewürze aufs Feuer, deckt zu und läßt sie langsam weich kochen; je saftreicher sie sind, um so weniger Wasser wird dazu genommen, oft nur der Zucker in Wasser getaucht. Mus hingegen kocht man auf raschem Feuer im Anfang, später ebenfalls langsam. Die Früchte sollen weich, doch nicht breiig sein. Getrocknetes Obst muß reichlich mit Wasser bedeckt sein; der Zucker kommt erst hinzu, wenn es beinahe ganz weich ist. Bei Pflaumen wird nach 5 Minuten das erste triibe Wasser abgegossen und durch frisches aber kochendes ersetzt, sie müßten dann von erster Güte sein. Bedarf man sehr vieler Brühe, so wird das Wasser darnach bemessen und die Brühe mit glattgerührtem Mehl (zum Anrühren nimmt man kaltes Wasser) dünnfäimig gemacht. Will man eine lange Brühe kurz einkochen, so läßt man sie noch eine Weile am Feuer, nachdem man das Obst herausgenommen hat.

B. Die Kompotts von frischem Obste.

1. Kompott von Kirschchen. Die entsteinten Kirschchen werden mit 2—3 Löffel Wasser (oder Wein, auch halb und halb), dem nöthigen Zucker, einem Stückchen Zimmt und nach Belieben auch 2—3 Nellen aufs Feuer gebracht und wenn sie anfangen zu kochen, etwas zur Seite gerückt, bis sie völlig gar sind, denn aufspringen dürfen sie nicht. Wird des Kompott von recht süßen Schwarzkirschchen bereitet und gehört es zu einem gewöhnlichen Tisch, so kann der Zucker ganz fortbleiben.

2. Kompott von entsteinten Kirschchen. Dieselben werden wie oben bereitet, doch kommt weder Wasser noch Wein daran; wird Zucker dazu genommen, so taucht man ihn bloß in Wasser ein. Zum Garwerden brauchen sie 20—25 Minuten, Glaskirschchen bloß $\frac{1}{4}$ Stunde,

saure Kirschchen etwas länger. Viele lassen einige im Mörser feingestößene Kirschkerne, etwa 5 Stück für jedes Pfund, mitkochen.

Zur Beachtung! Zimmtstücke, Nelken und andere Zusätze, die sich nicht auflösen, müssen bei allen Kompotts entfernt werden, ehe sie zu Tische kommen.

3. Kompott von süßen Äpfeln. Die Äpfel werden nach dem Abschälen in 4 Theile geschnitten und mit dem nöthigen Wasser, etwas ganzem Zimmt und wenig Zucker weichgekocht. Man kann, beim Ansetzen, 1 Löffel bis $\frac{1}{2}$ Obertasse Essig, am besten guten Obstessig, dazu geben, wodurch das Kompott kräftiger wird, doch muß dann etwas mehr Zucker daran gegeben werden.

Zur Zubereitung sind süße Äpfel unverwendbar.

4. Kompott von ungeschälten Äpfeln. Man nimmt kleinere Äpfel mit recht dünner Schale, die mit kleinen, flachen Einschnitten versehen werden, entfernt die Blume, wäscht sie sehr sauber ab und giebt sie mit zwei Eßlöffeln Wasser für jeden Apfel, einen nicht zu knappen Stuch frischer Butter, Zucker und einem Stückchen Zimmt auf's Feuer, wo man sie zugedeckt dämpfen läßt. Wenn sie beinahe weich sind, nimmt man den Deckel ab und setzt sie in den heißen Bratofen, wo man ihnen etwas Farbe giebt. Dieses Kompott ist sehr zu empfehlen.

5. Feines Äpfelkompott. Man nehme dazu kleine säuerliche Äpfel von guter mürber Sorte, z. B. Borsdorfer, schäle sie recht glatt, steche das Kerngehäuse heraus und lege sie einen neben den andern in ein weites Geschirr; dann gieße man soviel kaltes Wasser hinzu, daß die Äpfel mehr und mehr zu Dreivierteltheilen darin stehen, gebe reichlich Zucker (und die Schale von einer halben Citrone) hinein, decke zu und lasse 6 bis 8 Minuten auf gelindem Feuer kochen; dann werden die Äpfel gewendet, wieder zugedeckt und nochmals gekocht, doch nicht so lange als das erste Mal. Wenn sie genügend weich sind, hebt man sie auf die Kompottschüssel und thue reichlich Himbeer- oder Johannisbeer-saft an die Brühe — man kann auch Erdbeer- oder Kirchsafft nehmen, doch ist ersterer etwas weichlich, letzterer weniger fein — und lasse den Saft kurz und dicklich kochen. Dann giebt man die Hälfte des Saftes über die Äpfel und bewahrt die andere bis zum Gebrauch in einem Gefäß von Porzellan oder Glas. Vor dem Anrichten kommt der Saftrest darüber, wodurch die Früchte recht frisch aussehen, und in die Höhlung kommt anstatt der Blume eine eingemachte Himbeere oder Kirschchen oder ein Stückchen Fruchtgelee, in Ermangelung dessen man auch Marmelade geben kann.

Mit Weißwein bereitet wird dieses Kompott noch feiner, doch ist dies nicht nöthig, da es auch sonst ganz vorzüglich ist.

6. Kompott von rohen Äpfeln. Die zur Verwendung kommenden Äpfel müssen recht mürbe Tafel Früchte sein. Man schält sie recht schön ab, entfernt die Kerngehäuse und schneidet sie in dünne Scheiben, die jedoch nicht zerbrechen dürfen. Recht süße rothe Apfelsinen werden ebenfalls geschält, die weiße dicke Haut, die unter der dicken gelben sitzt, zieht und schabt man mit einem scharfen Messerchen recht sauber ab, ohne die Frucht zu verletzen und schneidet sie dann ebenfalls in dünne Scheiben, aus denen man die Kerne heraussticht. Einen besonders

pikanten Geschmack erhält dieses Kompott, wenn man die Apfelscheiben etwa 1—2 Stunden vorher in Zitronensaft und etwas Zucker marinirt. — Beim Auflegen des Kompotts verfährt man reihenweise und richtet nach der Mitte zu erhöht an; die unterste Reihe bilden Apfelsinen, die oberste Aepfel. Unter jede Reihe streut man dick Zucker und als Schlußstück, in die Mitte der letzten Reihe nämlich, setzt man eine kleine, unzerschnittene, rothe Apfelsine, die gut geschält und in Zucker gewälzt wurde. Dann giebt man einige Löffel leichten Weißwein oder Johannisbeersaft über das Kompott, recht gleichmäßig vertheilt und nicht mehr als die Früchte einsaugen können, und läßt etwa 1 Stunde stehen.

(Zur Verzierung kann man von der braunen Haut befreite Hälften süßer Mandeln und in Wein geschwellte Sultan-Rosinen oder, wenn es sehr fein sein soll, kleine, in Zucker eingemachte Früchte verwenden). Dieses Kompott eignet sich für ein Gesellschaftsessen.

7. Gewöhnliches Apfelmus. Geschälte säuerliche Aepfel werden in kleine Stücke zerschnitten, mit ziemlich viel Wasser und einem Stückerlchen Zimmt, sowie einigen Nelken aufs Feuer gebracht, wo man sie kochen läßt und wenn sie anfangen weich zu werden, gut durchrührt. Sobald die Aepfel breiig werden, rührt man sie so fein wie möglich, giebt 1 gehäuften Eßlöffel Stärke- oder Kartoffelmehl mit kaltem Wasser glatt gerührt, und das Drei- bis Vierfache an geriebenem Zwieback oder Schwarzbrot dazu. Diese Masse wird solange am Feuer gerührt, bis sie gut verkocht hat, auf eine Schüssel gestrichen und wenn man will, mit Zucker bestreut. Für einen gewöhnlichen Tisch und wenn die Aepfel von besserer Sorte sind, ist dies jedoch nicht nöthig. Dies Mus gehört zu Pfannkuchen und dergleichen.

8. Feines Apfelmus. Dazu gehören feine Tafeläpfel. Vorgerichtet werden sie wie oben, doch kann das Kerngehäuse mitgekocht werden. Man setze die Aepfel mit nicht zu viel Wasser an, in welches man den Saft einer halben Zitrone — für etwa 12 größere Aepfel — gepreßt hat und lasse sie zugedeckt recht langsam verkochen. Dann streiche man die Aepfel durch ein recht rein geschauertes Sieb, an welchem weder Fett noch ein fremder Geruch haften darf, und rühre es mit dem nöthigen Zucker und reichlich Zimmt durch, der dem Kompott eine schöne Farbe giebt. — Man kann dieses Kompott auch mit Wein, ohne Zitrone, bereiten, bei den hohen Weinpreisen ist man jedoch in den meisten bescheideneren Haushaltungen gezwungen, mit dieser Flüssigkeit sparsam umzugehen und darum empfiehlt sich obige Bereitungsweise namentlich für jene Gegenden, die keinen Weinbau treiben. — Ein Zusatz von Johannis- oder Himbeersaft, wenn die Aepfel bald verkocht sind, macht das Kompott sehr fein.

Man richtet es bergartig und glatt in die Kompottschüssel und verzieren es nach Belieben mit abgezogenen Mandeln, Zimmt oder Fruchtgelee. Für gewöhnlich bedarf es überhaupt keiner Verzierung, höchstens mit Zimmt, den man durch eine Düte in schönen Zickzackmustern darüber streuen kann.

9. Kompott von gebackenen Aepfeln (sehr zu empfehlen).
Recht mürbe kleine Aepfel von säuerlichem Geschmack, an denen sich noch die Stiele befinden, werden mit Wasser und etwas Zucker, sowie einem

Stück ganzen Zimmt rasch halbweich gekocht. Dann läßt man sie auf einem Durchschlag ablaufen, dreht sie in geschlagenes Eigelb und geriebenen Zwieback, von dem sie dicht bedeckt sein müssen, und backt sie in Schmelzbutter hellbraun. Man bestreut die auf eine Schüssel gerichteten Äpfel, wie sie aus dem Fett kommen, dick mit Zucker und Zimmt, läßt sie erkalten und giebt vor dem Anrichten eine Aprikosen-, Himbeer- oder Erdbeersauce darüber oder auch nur einen passenden Fruchtsaft.

Bei einem anspruchslosen Gastessen kann man dieses Kompott auch anstatt einer süßen Speise geben und wird sicher damit Ehre einlegen.

10. Kompott von Quitten. Recht reife Quitten — die Birnen sind feiner, aber auch theurer als die Äpfel — schält man dünn ab, schneidet sie in 4 Theile, wenn sie sehr groß sind in 6—8 Schnitten, und kocht sie nebst den herausgenommenen Kerngehäusen und Schalen in reichlich Wasser und Zucker weich. Sie werden dann mit dem Schaumlöffel auf die Schüssel gehoben, während man den Saft — an den jetzt etwas Wein gegeben werden kann, doch nicht gegeben werden muß — noch kürzer und dicklich kochen läßt, ehe man ihn durch ein Sieb über die Früchte gießt, die nach dem Erkalten schön sulzen, wenn sie richtig gekocht sind.

11. Kompott von Birnen. Aus den vorgerichteten Birnen sticht man die Blume und kocht sie mit Zitronenwasser, Zucker und ganzem Zimmt in einem irdenen Geschirre recht langsam weich. Der Saft wird dann noch kurz eingekocht. Will man die Birnen schön roth haben, so darf man keinen Zitronensaft an das Wasser geben.

Zu Birnenkompott ist ein Zusatz von Wein oder Frucht-, besonders aber von Johannisbeersaft sehr zu empfehlen, da sie weichlich schmecken.

12. Kompott von Aprikosen. Die Steine werden entfernt, die Haut vorsichtig abgezogen und die Früchte mit ganz wenig Wasser oder Wein, auch halb und halb, und Zucker ungefähr 8 Minuten langsam gekocht. Man kann von einem Drittel der Früchte die Kerne aufschlagen, den innen befindlichen mandelartigen Kern herausnehmen, in heißes Wasser legen, die Haut abziehen und dann mitkochen. Es dürfen keine zu weichen Aprikosen genommen werden. Den Saft läßt man noch einkochen, wenn er etwas dünn sein sollte.

13. Pfirsich-Kompott. Wie Aprikosen, doch ohne Wein, dafür mit einem Zusatz von gutem Rum, der sie kräftiger macht.

14. Kompott von Reineclauden. Man nimmt ganz reife, doch noch feste Früchte, sticht die Schale mehrmals mit einer Nadel an, giebt ein großes Stück Zucker in Rum, Arak oder Wasser getaucht dazu und kocht die Früchte langsam und vorsichtig weich, damit sie nicht ansetzen, noch verfochen. Besser ist es, den Zucker erst vergehen zu lassen, ehe man die Reineclauden dazu giebt.

15. Gewöhnliches Kompott von Pflaumen. Zu ausgeteuten Pflaumen giebt man ein Stück ganzen Zimmt und einige Löffel Wasser, ja nicht zu viel, und läßt sie langsam weich kochen. Wenn die Früchte süß sind, ist der Zucker entbehrlich, doch setzt man geriebenen dazu auf den Tisch. Diese Pflaumen eignen sich zu Klößen und Pfannkuchen zc.

16. Feines Kompott von Pflaumen. Schöne, feste Pflaumen taucht man in kochendes Wasser und zieht dann die Schale ab. Dann taucht man 1 Stück Zucker in Rum, gießt 1—2 Likörgläschen Rum besonders dazu, giebt ein Stück Zimmt und die ausgesteinten Pflaumen in die Kasserolle und läßt langsam kochen. Dieselben müssen ganz weich werden, doch dürfen sie nicht zerfochen. Den Saft läßt man dann noch eine Weile allein kochen und giebt ihn durch ein Sieb über die Früchte.

17. Pflaumenmus. Zu 2 Pfund ausgesteinten Pflaumen giebt man 6 Eßlöffel Wasser und läßt sie darin mit einem Stückchen Zimmt zerfochen. Wenn sie ganz breiig geworden sind, rührt man sie durch ein Sieb, giebt den erforderlichen Zucker, einen Theelöffel geriebene Zitronenschale und 1 Eßlöffel in Butter geröstetes und dann mit etwas Wasser glatt gerührtes Mehl dazu oder ebenso bereitetes, geriebenes Weißbrot, welches keinen Wasserzusaß erfordert. Man läßt dies gut verkochen und giebt das Mus, wenn es als Kompott bestimmt ist, kalt, mit einer Mehlspeise oder warm zu Tisch.

18. Feines Pflaumenmus. Man bereitet es in der oben angegebenen Art; statt geröstetem Mehl oder Brot rührt man jedoch 1—2 Eßlöffel abgezogene, geriebene Mandeln und ein Gläschen Rum oder Arak durch. Dieses Mus ist vorzüglich und wird als Kompott gegeben.

19. Kompott von Brünellen. Wie feines Pflaumenkompott.

20. Kompott von Rhabarber (empfehlenswerth). Dieses Kompott wird im Frühjahr bis gegen Ende Juni bereitet und ist von angenehmem, säuerlichen Geschmack. Man benützt die Blattrippen und dicken Stengel; doch nur so weit sie noch weich sind, zieht man ihnen die Haut ab und schneidet sie in kurze Stücke, etwa centimeterlang. Darnach giebt man sie in kaltes Wasser, auf einen Suppenteller Rhabarber $\frac{1}{2}$ kleine Obertasse voll, thut Zucker und ein kleines Stückchen Zimmt dazu, deckt zu und läßt rasch weich kochen. Dann faßt man die Frucht mit dem Schaumlöffel heraus, giebt etwas klargerührtes Stärkemehl an die Brühe, etwa einen Theelöffel voll, läßt es gut verkochen und giebt die Brühe durch ein Siebchen über die Stengel. Zu einem Gesellschaftessen kocht man die Rhabarber gewöhnlich mit Wein, wodurch sie besonders fein wird und kocht die Brühe mit Zucker sämig.

21. Kompott von Heidelbeeren. Die Heidel- oder Dickbeeren werden von allen Blättchen und Stielen gereinigt. Dann giebt man sie durchstreut mit Zucker und Zimmt in ein irdenes Geschirr, deckt einen Deckel darüber und setzt dies in kochendes Wasser, läßt fortkochen und die Beeren darin weich werden. Die Kompottschüssel wird mit kleinen Zwiebäcken oder Bisquits ausgelegt, die Beeren darüber gegeben und wieder belegt (und in einem Töpfchen dicke, süße Sahne dazu auf den Tisch gestellt, damit jeder nach Belieben davon nehmen kann).

22. Kompott von Stachelbeeren. Man nimmt dazu noch recht feste, nicht ganz reife Beeren, zieht alle Stiele und Blätter ab, legt die Beeren auf einen Durchschlag und übergießt sie zweimal mit heißem Wasser, wodurch ihr Säuregehalt gemildert wird. Dann läßt man gezuckertes Wasser kochend werden, thut die Beeren hinein, läßt sie ein paar mal aufwallen, doch ja nicht zu lange, da sie leicht zerfahren, faßt sie mit

dem Schaumlöffel auf die Schüssel, giebt neue Beeren hinein und fährt so fort bis alle gekocht sind. Der Saft wird dicklich eingekocht und über die Früchte gegeben. Man kann Zimmt darüber streuen oder auch ein Stückchen an die Brühe geben, doch ist dies nicht nöthig.

Kompott von Himbeeren oder Erdbeeren. Blättchen, Stiele, schlechte Beeren und Unreinigkeiten aller Art werden sorgfältig entfernt. Dann taucht man Zucker in Wasser, läßt ihn in einer Kasserolle zergehen, giebt, sobald er kocht, die Beeren hinein und läßt sie ein paar Augenblicke aufkochen, wobei man dies öfter vorsichtig schüttelt. Die Beeren werden mit dem Schaumlöffel auf die Schüssel gegeben, der ausfließende Saft zur Brühe gegossen, die man nochmals aufkochen läßt, bis sie recht schön dicklich geworden ist. Wenn der Saft etwas abgekühlt ist, giebt man die Hälfte davon über die Beeren, die andere Hälfte erst vor dem Anrichten. — Besonders gut ist es, wenn man erst nur ein paar Löffel Saft über die Beeren giebt, den Rest erkalten läßt und dann mit ziemlich viel dicker, süßer Sahne durchrührt, so daß der Saft eine zart rosa Farbe erhält, und über die Beeren giebt, die man $\frac{1}{4}$ Stündchen noch stehen läßt. Ein solches Beerenkompott ist von ausgezeichnetem Wohlgeschmack; es können Bisquits dazu gegeben werden.

24. Kompott von Johannisbeeren. Man streiche rothe Beeren so von den Stielen, daß sie ganz rein herabkommen und kochte sie wie in der vorstehenden Nummer, doch ohne Sahne. Diese Beeren brauchen viel Zucker.

C. Kompotts von getrocknetem Obste.

1. Kompott von Äpfeln. Die Äpfel oder Apfelspalten müssen in kaltem Wasser sehr gut gewaschen werden und werden in reichlich Wasser mit Zucker und ganzem Zimmt weich gekocht. Nachdem man sie herausgenommen hat, giebt man glattgerührtes Stärkemehl an die Brühe und läßt sie damit sämig kochen. — Man kann auch zu getrockneten Äpfeln Zitronensaft oder Schale geben.

2. Kompott von getrockneten Birnen. Wie die Äpfel.

3. Kompott von getrockneten Kirschen. Man lege sie einige Augenblicke in heißes Wasser, wäscht sie gut ab und kocht wie die Äpfel. An die Brühe darf kein Mehl gegeben werden, doch kann man sie kurz einkochen lassen.

4. Kompott von getrockneten Pflaumen. Falls die Pflaumen nach dem Waschen noch immer nach Rauch schmecken sollten, so wird das erste Wasser, sobald es zu kochen beginnt, abgegossen und durch frisches, aber heißes ersetzt. Man giebt Zucker, Zimmt und etwas Zitronenschale dazu, deckt zu und läßt langsam weich kochen. Mit reichlicher Brühe ist dieses Kompott zu Klößen und einfachen Mehlspeisen für einen einfachen Tisch sehr gut.

5. Pflaumen-Kompott nach anderer Art. Die gewaschenen Pflaumen werden mit ziemlich viel Wasser und einem Stück Butter in einen Topf gegeben und in den heißen Bratofen gesetzt, in welchem man sie stehen läßt, bis sie gut ausgequollen und ganz weich geworden sind. Man rüttelt sie jedoch zuweilen auf und sorgt dafür, daß die Brühe

immer über den Zwetschgen steht, worauf man beim Bemessen des Wassers Rücksicht nehmen muß. — Die Brühe wird dann abgegossen, aufs Feuer gebracht und mit Zucker und Zimmt ein Weilchen gekocht. Dazu mischt man je nach der Menge soviel Rum oder Arak durch, daß die Brühe einen angenehmen kräftigen Geschmack erhält und giebt sie halb erkaltet über die Zwetschgen, die man fest zudeckt und so einige Tage, wenigstens aber über Nacht stehen läßt. Werden sie von der Brühe nicht ganz bedeckt, so muß man das Geschirr öfter schwenken, daß sie gut untereinander kommen. Nach vollständigem Erkalten muß nachgesehen werden, ob sich etwa Fett abge sondert hat und wenn dies der Fall ist, es abnehmen. — Der Zimmt wird erst vor dem Anrichten herausgenommen.

Dieses Kompott kann zu allen Fleischgerichten ohne Saft, zu Braten u. gegeben werden, selbst wenn Gäste anwesend sind.

6. Pflaumenmus. Man kocht die Zwetschgen mit Zimmt, aber ohne Zucker, weich und preßt sie dann durch ein Sieb. Das Mus wird mit klarem Zucker verrührt und nochmals durchgekocht.

Oder man röstet geriebenes Schwarzbrot in Butter, schwellt Sultanosinen in Wasser und rührt dies nebst klarem Zucker und guter Milch durch die durchgedrückten Zwetschgen.

In letzterer Art bereitetes Mus ist besonders angenehm, doch kann man auch unter das erstere etwas Milch rühren, wodurch es sehr geschmeidig und mild wird.

7. Kompott von getrockneten Prünellen. Man spüle sie in kaltem Wasser und setze sie mit Wasser, Zucker und ganz wenig Zimmt, den man auch weglassen kann, an's Feuer. Sie müssen langsam und nicht zu weich gekocht werden.

Zur Beachtung! Kompotts von getrocknetem Obste sind für Gesellschaftessen im Allgemeinen nicht verwendbar, doch kann man eines der feineren schon geben, wenn es sich nur um eine kleine freundschaftliche Mahlzeit handelt, bei welcher man keine Umstände zu machen braucht. — Zu gewöhnlichen Kompotts kann man Farinzucker nehmen, nur muß man sich überzeugen, daß er unverfälscht ist.

XI. Milch-, Eier- und Pfannenspeisen.

A. Kurze Anleitung zur Bereitung von Milch-, Eier- und Pfannenspeisen.

Es soll hier nochmals in Erinnerung gebracht werden, daß eiserne Geschirre zur Bereitung von Milchspeisen un verwendbar sind, sich hingegen aber sehr eignen zum Baden von Pfannentuchen, sofern kein Obst mit der Pfanne in Berührung kommt. Jedensfalls aber muß Eisengeschirr peinlich sauber gehalten werden, was übrigens bei anderem nicht minder Noth thut. — Zu Milchbrei — jeder Art — kann auch ein anderes Fett verwendet werden als echte Butter, zu Eierspeisen ist auch Kokosnußbutter sehr gut, und zu Eier- und Pfannentuchen, Plinzen u. können auch Schweine-