

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 693. Compot von Aepfeln oder Birnen weiß und roth.

urn:nbn:de:gbv:45:1-11242

ist, mit ein wenig süßem Rohm ändern, oder so er zu dünn ist, mit ein wenig geriebenem Brodte, und solches denn bey Pfannen voll einen nach dem andern gar gemacht, angerichtet und Zucker darüber. Man kann sie auch mit durchgestrichenen Aepfeln oder andern Eingemachten machen, welches man beliebt.

Regula 693.

Compot von Aepfeln oder Birnen weiß und roth.

Dazu muß man eine Art Aepfel nehmen, die nicht zu wässerig sind, solche abgeschält, in der Mit- ten durchgeschnitten und die Kernhäuser heraus, denn in eine Casseroll gethan und so viel Wasser darauf, daß sie bedeckt sind, und denn ein recht gut Stück Hutzucker, nebst etwas ganzem Zimmet und Citronschalen mit daran, und also gekocht: wenn die Aepfel mürbe sind, so muß man sie behende heraus nehmen und zierlich anrichten, das Masse rein ab- und wieder zu dem andern lausen lassen, solches denn mit noch einem guten Stück Zucker auf starkem Feuer recht kurz eingekocht, daß es wie ein Syrop wird, und solches über die Aepfel gegeben, auch Zimmet und Citron, denn abgenommen, kalt werden lassen und Zucker darüber. Von Birnen macht man es eben so, sie müssen aber etwas länger kochen, und also muß man mehr Wasser darauf gießen. Und wenn man die Compots, entweder von Aepfeln oder Birnen, roth machen oder haben will, so thut man im Kochen etwas rothen Flor und etwas Kirschen- oder Johannisbeeren-saft

mit daran, und denn wie vorher gemacht, so hat man eine schöne Veränderung. Oder, wenn man die Aepfel oder Birnen in dem Zucker und Wasser kocht, und solche halb gar sind, so thut man ein paar gute Hände voll geriebenen Zucker in eine Casseroll und solchen auf dem Feuer abgerührt und abgebrannt, daß es ganz hoch und roth wird, denn das Aepfel- oder Birnwasser durch einen Sieb darauf gegossen, die Aepfel oder Birnen auch dazu gethan, und denn auf starkem Feuer ganz kurz zu einem dicken Syrop eingekocht, und denn zierlich und proper angerichtet. Mit den Aepfeln kann man es auch also machen, nämlich: ehe man sie abschält, so schneidet man sie in der Mitte von einander, die Kernhäuser heraus, und denn so setzt man sie auf einem Rost zum Feuer, daß die Schale darauf recht hochbraun oder ein wenig schwarz wird, man muß sie aber vorher mit einem Messer überher einrißen, und so kann man die schwarze Schale abziehen, so hat es unten eine schöne braune Farbe, und denn eben so als wie vorher es damit gemacht, es sieht gut aus.

Regula 694.

Maikronen-Ruchen, oder ein Ruchen von feinen Nudeln.

Maikronen sind eigentlich die feinen Nudeln, so man bey denen Gewürzkrämern kauft, und davon nimmt man nach Gutdünken zu einer mittelmäßigen Schüssel ein halb oder drey Viertelpfund Nudeln, solche denn in süßer Milch ganz dick gekocht und in eine Schüssel gethan, daß es abkühlt, denn
so