

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

Weiße und braune Mehlunken.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

H. Tunken.

„Tunke“ oder „Brühe“
Macht dem Deutschen Mühe;
Drum wie der Franzose
Sagt er lieber: „Sauce“.

Weisse und braune Mehlunken zu bereiten.

Zu weissen und braunen Mehlunken muß man frische Butter und gutes Mehl haben. Bei der weissen Tunke läßt man die Butter einmal aufkochen, rührt das Mehl darunter, läßt es anziehen und gießt sehr langsam laues Wasser unter beständigem Rühren nach und nach daran. Das Rühren darf nicht aufhören, sonst gibt es Knollen. Sobald die Tunke kocht, kann man erkennen, ob sie zu dick oder zu dünn ist. Ist sie zu dick, so gießt man noch ein wenig Wasser daran; ist sie zu dünn, so läßt man sie einfochen.

Bei der braunen Tunke hingegen läßt man die Butter in einem Eisenpfännchen gelb werden und röstet das Mehl schön gelb darin. Sobald das Mehl zu dunkel wird, erhält es den widerlichen bitteren Geschmack, der so unangenehm in den braunen Tunken hervorsteht. Auch die braune Tunke muß langsam, wenn das Mehl genügend gebräunt ist, mit lauem Wasser aufgelöst und bis vors Kochen gerührt werden.