

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

I. Warme Tunken zu Fleisch, Fischen und Gemüsen.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

I. Warme Tunken zu Fleisch, Fischen und Gemüse.

654. Weiße Zwiebeltunke I.

Es werden 2 Eßlöffel Mehl in eigroß Butter gedünstet, wie zu Buttertunke, eine Handvoll langgeschnittene Zwiebeln darin weichgedämpft, mit 1 Eßlöffel Weißwein oder Essig abgelöscht und mit Fleischbrühe glattgerührt. Man läßt die Tunke $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt bei öfterem Umrühren durchkochen, seigt sie durch ein Sieb und läßt sie nochmals mit 1—2 Löffeln Kapern aufkochen.

655. Weiße Zwiebeltunke II.

Weiße geschälte Zwiebeln werden mit kaltem Wasser beige stellt. Sie müssen darin bleiben, bis sie kochen; dann werden sie zerschnitten, in Butter gedünstet, hierauf durchgeschlagen und mit weißer, nicht mit brauner Mehltunke gekocht.

656. Braune Zwiebeltunke.

2 Eßlöffel Mehl werden in Fett oder Butter gedünstet und etwas Zucker dazugegeben, damit die Farbe schön wird. Ehe es braun genug ist, gibt man die in Würfel geschnittenen Zwiebeln dazu, dünstet alles weiter und löscht mit Fleischbrühe ab. Dann tut man Salz, Essig und Wein daran und, wenn man die Tunke sehr scharf haben will, Cayennepfeffer. Man kann die Tunke mehr oder weniger dunkel machen. Nur muß man sie gut auskochen lassen. Zuletzt wird sie durchgeschlagen.

657. Warme Senftunke.

In 60 g Butter wird 1 Eßlöffel Mehl gelbbraun geröstet, geschälte, geschnittene Zwiebeln darin gedünstet, mit etwas Esdragonessig, dann mit Fleischbrühe glattgerührt und aufgekocht, durch ein Haarsieb getrieben und mit Senf nach

Geschmack vermischt. Ist der Senf daruntergemischt, so darf die Tunke nicht mehr kochen.

658. Warmer Meerrettich.

Eine Meerrettichstange wird gewaschen, dann die äußerste Rinde abgeschabt, etwaige wurmige oder holzige Stellen werden ausge schnitten. Auf einem Reibeisen (Meerretticheisen) wird die Stange gerieben, indem man sie fortwährend dreht, damit keine Fasern abfallen. Sobald der Meerrettich gerieben ist, bedeckt man ihn mit Mehl und deckt ihn zu. Doch sollte er erst kurz vor dem Kochen vorgerichtet werden, damit er weiß bleibt.

Sollte der Meerrettich, nachdem er gerieben ist, sehr scharf riechen, so wird der Saft leicht ausgedrückt, bevor man ihn dünstet.

Zu nicht zu viel Butter wird 1 Eßlöffel Mehl weißgedünstet, der Meerrettich dazugegeben, ein wenig mitgedünstet, dann mit Fleischbrühe glattgerührt und 1 Teelöffel gestoßener Zucker dazugesetzt. Er braucht $\frac{1}{2}$ Stunde zum Durchkochen. Anstatt mit Fleischbrühe kann man den Meerrettich auch mit Wasser abrühren; dann aber nimmt man mehr Butter dazu. Milch gießt man in jedem Fall dazu, der Meerrettich wird weiß und zart davon.

659. Sardellentunke I.

Mit 60 g frischer Butter röstet man 1 Eßlöffel Mehl dunkel, dünstet darin einige geschälte, geschnittene Schalotten weich, gibt 6—8 Stück gereinigte ausgegrätete und feingewiegte Sardellen dazu, löscht mit guter Fleischbrühe ab und rührt die Tunke glatt, tut das Mark von $\frac{1}{2}$ Zitrone hinein und läßt sie bei öfterem Umrühren $\frac{1}{2}$ Stunde durchkochen. Beim Anrichten wird sie durch ein Haarsieb getrieben.

660. Sardellentunke II.

Sardellen werden gewaschen und zugerichtet, in einem Porzellanmörser gestoßen, durchgetrieben und mit Wein und

einer braunen Mehltunke beigelegt. Sobald die Sardellen mit der braunen Mehltunke vermischt sind, darf die Tunke nicht mehr kochen, sondern nur heiß werden.

661. Pikante Tunke.

In eine braune Mehltunke tut man Essig, Pfeffer und Madeira.

662. Pfeffertunke.

Zwiebeln, Gelbrüben, roher Schinken, Petersilie, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Thymian werden in viel Butter gedämpft und, nachdem das Fett abgegossen, mit Esdragonessig gekocht und braune Mehltunke mit Fleischbrühe dazugegan.

663. Trüffeltunke.

In braune heiße Mehltunke gibt man abgefettete Braten- tunke, Madeira und in Würfel geschnittene Trüffeln.

664. Tomatentunke I.

An frischen Tomaten schneidet man die Stiele und etwaigen Blätter ab, wäscht sie rein, trocknet sie ab, teilt jede in 2 Teile und entfernt die Kerne. Sie werden nun mit kochendem Wasser rasch angebrüht, eine ganze Stunde mit einer Zwiebel und ganzer Petersilie gekocht und durch ein Sieb geschlagen. In einem Stück Butter röstet man Mehl gelb, rührt das Tomatenmark daran, dünstet es noch ein wenig mit, rührt es mit Fleischbrühe ab und kocht die Tunke gut durch.

Die Tomatentunke wird warm zu Kochfleisch gegeben.

665. Tomatentunke II.

Die Tomaten werden durchgeschnitten, die Kerne entfernt und in einem guten Topf ans Feuer gesetzt, damit das Wasser herauszieht. Sie werden nun durch ein Sieb

getrieben und das durchgetriebene Mark wird mit Zwiebeln, Gelbrüben, Petersilie, rohem Schinken, Pfeffer und Salz und etwas Mehl in Butter gedünstet und Weißwein dazugegossen.

666. Holländische Tunke I.

Ein Stück Butter läßt man in einem kleinen Kochtopf zergehen, rührt etwa 3 Teelöffel Mehl darein, ein wenig Muskatnuß und soviel Fischsud, daß es eine sämige Tunke gibt, salzt nach Bedarf nach und läßt sie unter raschem Rühren kochen, bis sie dick wird. Dann nimmt man sie vom Feuer, gießt etwas Zitronensaft daran, schlägt sie weiter, rührt beim Anrichten 2 Eigelb und sauren Rahm daran und bringt sie rasch in der gut erwärmten Tunkenschüssel zu blaugekochten Fischen auf den Tisch. Sie wird anstatt zerlassener Butter gegeben.

667. Holländische Tunke II.

Ein Glas Essig wird mit einigen Pfefferkörnern bis auf 1 Löffel voll eingekocht; es kommt dann 1 Stück Butter dazu. Ist sie flüssig, wird soviel Mehl daruntergerührt, als sie annimmt. Man löst nun die Tunke mit kaltem Wasser auf und gibt etwas Zitronensaft dazu. Nun wird sie auf gutem Feuer bei beständigem Rühren zum Kochen gebracht, und wenn sie anfängt dick zu werden, wird sie vom Feuer weggenommen. Man läßt sie durch ein feines Haarsieb laufen, oder fischt einfach die Pfefferkörner heraus und treibt sie nicht durch.

668. Warme Eiertunke zu Fischen.

In einem kleinen Kochtopf werden 4 Eigelb mit 2 Teelöffel Weizenmehl, 50 g flüssige, nicht warme Butter, Zitronensaft und Muskatnuß lebhaft über dem Feuer gequirlt, mit $\frac{1}{4}$ l Fischsud aufgefüllt und so lange fortgequirlt, bis die Tunke dicklich ist. Dann treibt man sie durch ein Sieb und gibt sie zu Tisch.

669. Weintunke zu Fischen.

2 Eßlöffel Mehl werden mit Wasser glattgerührt, 2 Trinkgläser Weißwein, 1 Trinkglas Fischjud, 1 Stück Butter, 4 Eigelb und das etwa noch nötige Salz wird zusammen über dem Feuer tüchtig geschlagen, bis es eine cremartige Tunke gibt.

670. Deutsche Tunke I.

2 Eßlöffel Mehl werden in Butter mit Zwiebeln, Gelbrüben, rohem Schinken, Petersilie, Vorbeerblatt, Thymian hellgelb gedünstet, mit Fleischbrühe oder mit dem betreffenden Sud des Fleisches, z. B. von Brieschen, zu dem diese Tunke gegeben wird, abgelöscht und $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Dann wird 1 Eigelb verrührt, dieses mit Weißwein und Sud, oder Fleischbrühe dazugegeben und der Topf mit der Tunke in heißes Wasser gestellt, damit das Ei nicht gerinnt. Ein wenig Muskatnuß kann auch dazugerieben werden. Beim Anrichten verrührt man 1 Stückchen Butter in der Tunke in der Tunke schüssel und gießt unter beständigem Rühren die Tunke langsam daran.

671. Deutsche Tunke II.

Weißer Buttertunke, die abgelöscht wurde, läßt man abkühlen, rührt Eigelb und Weißwein daran, bringt sie auf gutes Feuer und rührt beständig darin. Dann wird die Tunke durchgeseiht und mit Rahm abgerührt.

672. Italienische Tunke I.

Feingewiegte Schalotten werden in Butter gedämpft, gehackte Champignons, einige Kapern, Pfeffer, Salz, braune Mehltunke dazugetan, mit Fleischbrühe aufgefüllt und aufgekocht und etwas Madeira darangegeben.

673. Italienische Tunke II.

Gehackte Zwiebeln, Gelbrüben und roher Schinken werden in Butter gedämpft, das Fett abgegossen, alles in

Esdragoneffig gedämpft. Dann kommen braune Mehltunke und abgefettete Bratentunke dazu, später feingehackte kleine Essiggurken und Champignons.

674. Italienische Tunke III.

Gehackte Zwiebeln und Gelbrüben werden in Butter gedämpft, Mehl darangetan, mit Fleischbrühe abgelöscht und Bratentunke dazugegeben. Wenn die Tunke gut ausgekocht ist, wird sie durchgetrieben, und es kommen Zitronensaft, feingehackte Trüffel, Champignons und Schalotten dazu.

NB. Tunken mit Champignons dürfen gewärmt nicht gegessen werden, weil Schwämme durchs Wärmen sehr ungesund werden.

675. Madeiratunke.

Zwiebeln, Gelbrüben, Petersilie, Lorbeerblatt, Thymian, ganzer Pfeffer, in Würfel geschnittener roher Schinken werden in Butter gedämpft und mit Weißwein eingekocht. Dann wird eine braune Mehltunke gemacht und das Gedünstete mitgekocht, durchgetrieben und mit Madeira zu Tisch gegeben. Man kann auch nur Madeira in brauner Mehltunke geben, sie darf aber, wenn der Madeira dabei ist, nicht mehr kochen.

676. Teufelstunke.

Wird ebenso gemacht, nur kommen statt des Madeira Cayennepfeffer und feingehackte Kräuter dazu.

677. Esdragontunke.

Viel Esdragon wird gewaschen, dann fein gewiegt, mit deutscher Tunke, Zitronensaft, gehacktem Kerbel und Petersilie gekocht und durchgetrieben.

678. Kaperntunke I.

Röste Mehl in Butter hellgelb, verdünne es mit Weißwein und Fleischbrühe, tue Zitronensaft daran und lasse

alles 20 Minuten kochen. Füge dann Kapern bei und koche diese mit, bis sie weich sind.

679. Kaperntunke II.

In braune Mehlunke gibt man etwas Essig und Kapern.

680. Tunke zu Schweinsfilet.

Feingeschnittene Zwiebeln werden in Butter gedämpft, Salz und Pfeffer, Rotwein, braune Mehlunke, Lorbeerblatt und Petersilie dazugegeben und gekocht. Hierauf werden die Kräuter herausgenommen, Senf darunter gemengt und die Tunke nicht mehr gekocht.

681. Tunke zu Kalbsfilet.

Esdragon, Schalotten und Petersilie werden fein gewiegt, Essig, Pfeffer, Salz, braune Mehlunke und abgefettete Bratentunke, alles zusammen wird mit 1 Eigelb verrührt. Dann wird flüssige Butter ganz langsam dareingemengt. Die Tunke muß auf schwachem Feuer tüchtig gerührt werden.

682. Gewöhnliche Buttertunke zu weißen Gemüsen, Spargeln, Blumenkohl, Schwarzwurzeln.

In 60 g flüssiger Butter werden 3 schwache Eßlöffel Mehl glattgerührt und ein wenig gedünstet, doch so, daß das Mehl weiß bleibt. Dann wird vorsichtig mit Fleischbrühe abgelöscht, ein wenig Salz und Muskatnuß dazugegeben und die dickliche Tunke $\frac{1}{2}$ Stunde lang bei öfterem Rühren durchgekocht.

Sie wird mit Eigelb und saurem Rahm, oder auch ohne Eigelb abgerührt.

683. Buttertunke zu Spargeln oder Blumenkohl.

90 g Butter wird weißgerührt, dann 1 Eßlöffel Mehl damit gerührt, mit Salz und ein wenig Muskatnuß gewürzt, hierauf mit einigen Eßlöffeln kalter Fleischbrühe und ein

wenig von dem Salzwasser, worin die Spargeln oder der Blumenkohl gekocht wurden, über dem Feuer so lange gerührt, bis es eine ganz glatte dicke Tunke ist; aber kochen darf sie nicht. Vor dem Anrichten werden 1—2 gut verrührte Eigelb und ein wenig Zitronensaft an die Tunke gerührt. Sie muß, sobald diese letzten Zutaten daran sind, sofort aufgetragen werden.

684. Provenzalische Tunke.

Gehackte Schalotten werden mit rohem Schinken, Zwiebeln, Gelbrüben, Petersilie, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern in Butter und Öl gedämpft. Dazu werden viel Tomaten, braune Mehltunke und abgefettete Bratentunke, alles zusammen gekocht. Nun wird die Tunke durch ein Haarsieb geschlagen und mit Champignons und feinen gewiegten Kräutern angerichtet.

685. Jägertunke.

Gehackte Schalotten werden in Butter gedämpft, mit Weißwein, Petersilie, Lorbeerblatt, Thymian, brauner Mehltunke und abgefetteter Bratentunke gekocht.

Die Tunke wird nicht durchgeschlagen und mit Champignons zu Tisch gegeben.

II. Kalte Tunken

zu Fleisch und Fischen.

686. Mayonnaise I.

2 rohe Eigelb werden mit etwas Zitronensaft, wenig Salz, gestoßenem weißen Pfeffer und 1 Löffel Esdragonessig tüchtig gerührt und darauf feines Salat- oder Olivenöl (etwa $\frac{1}{8}$ l) langsam und tropfenweise eingeträufelt. Bis das Öl alles eingeträufelt ist, vergeht bei ununterbrochenem