

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

II. Kalte Tunken zu Fleisch und Fischen.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

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

starken Rühren etwa $\frac{1}{2}$ Stunde und dann muß es ein dicker Brei sein. Zuletzt wird noch 1 Eßlöffel Esdragonessig daruntergerührt.

Ein kleines Quantum, wie das obige, wird sparsamer gerührt in einem kleinen Topf. Will man aber eine größere Menge zubereiten, so nimmt man eine größere Schüssel, die unten rund ist, und schlägt mit dem Schneebesen.

Die Mayonnaise muß an einem kalten Ort zubereitet werden.

Man kann eine schöne Platte zureichten von kaltem Geflügel, Fisch, Hummer und Kopfsalat. Darüber gießt man Mayonnaise und legt harte Eier, Sardellen, Kapern, Oliven, Gelee, Krebschwänze und Petersilie außen herum.

687. Mayonnaise II.

4 rohe Eigelb werden mit schwach 2 Eßlöffel Esdragonessig und schwach 6 Eßlöffel Weißwein verrührt, aufs Feuer gesetzt und unter starkem Rühren zu einem dicken Brei gekocht. Hierauf wird es vom Feuer genommen und gerührt, und zwar so, daß keine Haut entsteht. Ist die Masse ganz erkaltet, so rührt man einige Löffel Olivenöl und feines Salz samt gestoßenem weißen Pfeffer dazu.

Beim Scheiden der Eier muß man sehr vorsichtig sein, damit kein Eiweiß an den Gelben bleibt. Man legt gern einige Kapern in die Tunke.

688. Mayonnaise III.

(Kalte Tunke von Senf und Sardellen.)

Von 3 hartgekochten Eiern reibt man das Gelbe mit gutem Salatöl oder Olivenöl ganz fein, gibt 6—8 Stück ausgegrätete und gewiegte Sardellen, 1 feingewiegte Schalotte, 2 Eßlöffel gewiegte Kapern, etwas Petersilie, Esdragon, ein wenig gestoßenen Pfeffer und feingeschnittene Zitronenschale,

etwa 1 Eßlöffel Essig und 1 Teelöffel Zucker, nebst 3 Löffel Senf hinzu und verrührt alles gut.

Diese Tunke ist zu allem kalten Fleisch als Beilage sehr zu empfehlen.

689. Tartarentunke I.

Mayonnaise wird mit Senf, gewiegten Kapern, Gurken, Schalotten und Petersilie, die man durch ein Haarsieb geschlagen hat, vermischt.

690. Tartarentunke II.

In Mayonnaise tut man weißen Pfeffer, Salz, Senf, feingehackte Zwiebeln, Kapern und Petersilie, oder statt der Zwiebeln Essig.

691. Tunke zu Kalbskopf.

Schalotten und Petersilie werden gehackt, dazu etwas Salz und Pfeffer genommen und alles mit Essig und Öl angemacht.

692. Tunke zu Wildschwein.

1 Eßlöffel englischer Senf wird mit 4 Eßlöffel Johannisbeergelee verrührt, 1 Glas Rotwein, gehackte Wacholderbeeren, 4 Löffel Drangengelee, Saft von 2 Zitronen, ganz fein geschnittene Schale von 1 Orange, weißer Pfeffer und Salz gut zusammen vermischt.

693. Remouladentunke.

2 rohe Eigelb werden mit etwas Zitronensaft, wenig Salz und weißem Pfeffer 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 starken Rühren etwa $\frac{1}{2}$ Stunde und dann muß es ein dicker Brei sein. Nun tut man 1 Eßlöffel Senf, 1 Eßlöffel Essig darein und rührt weiter. Zu-

lezt wiegt man einige Schalotten mit Petersilie sehr fein und mengt sie mit 1 Teelöffel Zucker und einigen Kapern, und das wird in die Tunke gerührt.

Man nehme eine enge, kleine Schüssel zum Rühren, damit nicht zu viel Masse verloren geht. Will man eine größere Menge Tunke zubereiten, so ist der Schneeschläger zu empfehlen.

Auch die Remouladentunke muß an einem kühlen Ort zubereitet werden. Diese Tunke schmeckt vorzüglich zu kaltem Braten und Fisch.

694. Kalte Eierstunke.

(Sehr gut.)

3 harte Eigelb werden mit 1 Eßlöffel Salatöl gut verrieben, dazu kommen etwas Salz, 3 Löffel Senf, 2 Löffel Weißwein, ein Guß Essig, 2 Löffel saurer Rahm und feingeschnittener Schnittlauch. Das Weiße der harten Eier wird fein gehackt und daruntergemengt.

Schmeckt vorzüglich zu gekochtem D hsenfleisch.

695. Rother Meerrettich.

Man reibt $\frac{1}{2}$ Stange gereinigten und gewaschenen Meerrettich, mengt etwas Essig, Öl, gestoßenen Zucker und etwas weißen Pfeffer und Salz darunter. Es ist gut, wenn man zuerst den Meerrettich mit dem Öl, Salz und Pfeffer verrührt und dann erst Essig und Zucker dazugibt.

Oder:

Man vermischt mit dem geriebenen Meerrettich einige Eßlöffel gestoßenen Zucker und rührt Weißwein zu. Diese letztere Art ist dem Magen sehr bekömmlich.

Riecht der Meerrettich beim Reiben sehr scharf, so muß er $\frac{1}{2}$ Stunde in der fest zugedeckten Schüssel stehen bleiben, der scharfe Saft, der sich dann herausgezogen hat, wird ausgedrückt und der Meerrettich wird angerührt.

Er ist eine angenehme Beilage zu Suppenfleisch und Wiener Würstlen.

696. Grüne Tunke I.

Ein hartgesottenes Eigelb wird mit 1 Eßlöffel Salatöl glattgerieben, dazu gibt man 1 Eßlöffel Essig, 1 Eßlöffel Senf, weißen Pfeffer und etwas Salz. Es wird Esdragon, Pimpernell, Schnittlauch und Kerbel fein gewiegt, das Eiweiß fein gehackt und alles durcheinandergemengt.

697. Grüne Tunke II.

Ein hartgesottenes Eigelb wird mit Senf und Rahm zerrieben. Dazu gibt man feingewiegtten Schnittlauch, das feingewiegte Eiweiß, Essig oder Wein, Öl und Salz.

III. Süße Tunken

zu Auflauf und Pudding.

698. Rahmtunke.

Rahm, der nicht zu sauer ist, mit Himbeersaft nach Geschmack tüchtig verquirlt, schmeckt zu steifem Milchreis sehr gut.

699. Kalte Himbeersafttunke.

Himbeersaft mit Rotwein vermengt und ein wenig Mondamin damit verrührt, gibt eine sehr wohlschmeckende Tunke zu Pudding.

700. Vanilletunke.

3 Eigelb mit 3 Löffel feinem Mehl werden glattgerührt und mit stark $\frac{1}{2}$ l Milch verdünnt. Ein Stück Vanille, das 1 Stunde vorher in diese Milch gelegt wird, und etwa 3 Löffel gestoßener Zucker kommen dazu, und dies alles wird unter beständigem Rühren zum Kochen gebracht.