

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätlehre und Kochbuch

Oberdörffer, Margarethe

Gailingen (Baden) ; Dießenhofen (Schweiz), [1934]

XI. Tunken.

urn:nbn:de:bsz:31-64011

XI. Tunken.

1. Berner Tunte.
2. Bismardtunte.
3. Kräutertunte.
4. Meerrettichtunte.
5. Schnittlauchtunte.
6. Petersilientunte.
7. Sellerietunte.
8. Tomatentunte.
9. Provenzalische Tunte.
10. Sauerampfertunte.
11. Kalte Sauerampfertunte.
12. Braune Gurkentunte.
13. Kressetunte.
14. Engl. Pfefferminztunte.
15. Braune Kaperntunte.
16. Weiße Kaperntunte.
17. Weiße Zwiebeltunte.
18. Feine weiße Zwiebeltunte.
19. Braune Zwiebeltunte.
20. Feine Madeiratunte.
21. Bechameltunte (holl. Tunte).
22. Currytunte.
23. Italienische Tunte.
24. Champignontunte.
25. Morcheltunte.
26. Pilztunte.
27. Feine Pilztunte.
28. Braune Senftunte.
29. Weiße Senftunte mit gehackten Eiern.
30. Geschlagene Senftunte.
31. Kalte Senftunte.
32. Käsetunte.
33. Tatarentunte.
34. Weiße Rahmtunte.
35. Buttertunte.
36. Zerlassene Butter als Zugabe zu Pellkartoffeln, versch. Gemüse usw.
37. Schaumbutter als Zugabe zu Artischocken u. dgl.
38. Hofmeisterbutter.
39. Kräuterbutter.
40. Aprikosentunte.
41. Aprikosentunte von getrockneten Früchten.
42. Johannisbeertunte.
43. Himbeertunte.
44. Preiselbeertunte.
45. Hagemartunte.
46. Vanilletunte.
47. Feine Schokoladentunte.
48. Schokoladentunte.
49. Karameltunte.
50. Arraktunte.
51. Weintunte (Chaudeau).
52. Rotweintunte mit Sultaninen.

Tunken.

Unter dieser Bezeichnung versteht man eine sämige, gebundene Flüssigkeit, welche durch ein bestimmtes Aroma den Geschmack eines Gerichtes vervollständigen, verbessern und ergänzen soll. Man unterscheidet bei Tunken solche aus Früchten, Obsttunken genannt, aus Fruchtsäften, Apfel- oder Traubenwein, Weintunken genannt, oder Tunken aus Kräutern und Gewürzen, welche man mit Kräuter- oder pikanten Tunken bezeichnet.

Erstere genießt man vorzugsweise zu Mehlspeisen, Aufläufen, Puddings, Bratlingen und Klößen. Sie bestehen meistens aus Fruchtsäften, Obst- oder Traubenwein und werden entweder mit etwas Stärkemehl, Eigelb oder auch mit beidem zusammen dicklich gemacht. Kräuter- oder pikante Tunken sind Ergänzung zu Gemüsebratlingen, Kartoffeln oder gesalzenen Mehlspeisen, wie Rubeln, Spätzle u. dgl. Reisspeisen aller Art werden durch Beigabe von Tunken schmackhaft gemacht. Die letztgenannten Tunken haben größtenteils als Grundlage eine aus Weizmehl und Butter oder Öl hergestellte Schwiße, welche mit Milch oder Gemüsebrühe abgelöscht und mittels eines Schneebefens glattgeschlagen und entsprechend verdünnt wird. Alle diese Tunken müssen, damit sie schmackhaft und leichter verdaulich werden, mindestens $\frac{1}{2}$ Stde. durchkochen, was man entweder auf der Seite des Herdes oder bei ganz kleiner Gasflamme ausführt. Gewürze, Kapern usw., ebenso Kräuter, wie Petersilie, Kerbel und Schnittlauch füge man erst kurz vor dem Anrichten bei, da dieselben durch den Kochprozeß ihre wertvollsten Bestandteile, nämlich Aroma und ätherische Öle, verlieren. Eine Ausnahme bilden Zwiebeln, welche man stets zur Erzielung größeren Wohlgeschmacks in das heiße Fett gibt und mit dem Mehl dämpft. Zwiebeln dürfen nie braun werden, da sie sonst Magensäure erzeugen und schwer verdaulich werden. Pikante Tunken zu machen, hängt ganz von dem Geschmack und der Geschicklichkeit des Herstellers ab. Wer richtig zu würzen versteht, wird jede Tunke zu einem Lederbiß gestalten. Fade, geschmacklose Tunken erfüllen ihren Zweck nicht, da dieselben ja den Wohlgeschmack einzelner, weniger aromatischer Speisen erhöhen und die Geschmacksnerven stärken sollen. Man lege daher ganz besonderen Wert auf die Verwendung und Zusammenstellung der Gewürze. Zitronensaft oder etwas Wein geben vielen Tunken eine äußerst feine Note. Rührt man Tunken über Eigelb ab, dürfen dieselben nicht mehr aufkochen, da das Eigelb leicht gerinnt. Bei der Zubereitung von Tunken achte man auf die im Rezept angegebenen Gewürze!).

1. Berner Tunke.

Zutaten: 1 Eßl. Kräuter, 2 Eßl. guten Weinessig, 3 Eßl. Wasser, 1 Prise Salz, 4 Eigelb, 100 g Butterwürfel.

Feine Kräuter (Petersilie, Estragon, Dill und fein geschnittenen Schnittlauch) verwiegt man und läßt sie in dem Essig im zugedeckten Töpfchen

¹⁾ Alle Gewürze und getrockneten Kräuter sind frisch und teilweise aus eigenen Pflanzungen zu haben durch die Versandabteilung des Sanatoriums Schloß Rheinsburg bei Gailingen in Baden.

10 Min. dämpfen. Dann gibt man das Wasser, Salz und die Eigelb dazu, stellt den Topf ins Wasserbad und schlägt die Tunke unter Zugabe der Butter so lange, bis sie anfängt dick zu werden. Da die Tunke leicht gerinnt, muß sehr gewandt geschlagen und sofort serviert werden.

2. Bismardtunke.

Zutaten: 1 Eßl. Kräuter, 1 Eßl. Kapern, 1 Schalotte, 2 Eßl. guten Weinessig, 2 Eßl. Wasser, $\frac{1}{4}$ l Tomatenmark, 4 Eßl. süße Sahne, 4 Eigelb, 1 Teel. Salz, 1 Prise Pfeffer, 50 g in Würfelchen geschnittene Butter.

Die Kräuter (Estragon, Kerbel, Petersilie, Basilikum, Pimpinelle, Borretsch) werden gepulvt, gewaschen und mit den Kapern und der Schalotte fein gewiegt. In einem kleinen Töpfchen dämpft man die Kräuter mit Essig und Wasser 10 Min., gibt das Tomatenmark, Sahne, Eigelb, Salz und Paprika hinzu und schlägt die Tunke mit dem Schneebesen auf dem Feuer unter Zugabe der Butter. Sobald die Tunke kocht, ist sie fertig und soll sofort serviert werden.

3. Kräutertunke.

Zutaten: 50 g Butter, 70 g Mehl, $\frac{1}{2}$ l Milch, $\frac{1}{4}$ l Sahne, 1 Eßl. Salz, 2 Eßl. fein gewiegte Estragonblätter, 1 Teel. gehackte Petersilie, 1 Teel. gehackte Kerbel, 1 Teel. gehackte Sauerampfer, 1 Prise Paprika, 1 Eßl. Zitronensaft, $\frac{1}{8}$ l Wurzelbrühe, 2 Eigelb.

Mit Butter, Mehl, Milch und Sahne bereitet man eine Rahmtunke, läßt sie $\frac{1}{2}$ Stde. durchkochen, würzt sie mit den verwiegten Kräutern, Salz, Zitronensaft und rührt sie beim Anrichten mit Eigelb ab.

4. Meerrettichtunke.

Zutaten: 1 große Stange Meerrettich, 50 g Butter, 80 g Mehl, $\frac{1}{8}$ l Milch, $\frac{1}{2}$ l Wurzelbrühe, 1 Teel. Salz.

Der Meerrettich wird gut gereinigt und auf dem Reibeisen fein gerieben. Möglichst in einem irdenen Topf läßt man die Butter heiß werden, dämpft darin den Meerrettich 5 Min., streut das Mehl darüber und löscht nach weiteren 5 Min. mit der angegebenen Brühe ab. Man würzt mit Salz und läßt den Meerrettich in gut verschlossenem Topf $\frac{1}{4}$ Stde. kochen.

5. Schnittlauchtunke.

Zutaten: 50 g Butter, 75 g Mehl, 5 Eßl. fein geschnittenen Schnittlauch, $\frac{3}{8}$ l Wurzelbrühe, 2 Eigelb, $\frac{1}{8}$ l Sahne, 1 Messerspitze Salz, 1 Messerspitze Paprika.

In der zerlassenen Butter dämpft man das Mehl bis zum Gelblichwerden, löscht mit Gemüsebrühe ab, rührt die Tunke glatt und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stde. gut durchkochen. Nun gibt man Salz, Paprika und Sahne dazu, läßt das Ganze nochmals aufkochen und richtet über Eigelb und Schnittlauch an.

6. Petersilientunke.

Zutaten: 2 Eigelb, 2 Eßl. Mehl, 60 g Butter, 2 Eßl. Wasser, 2 Eßl. fein gewiegte Petersilie, $\frac{3}{4}$ l Wurzelbrühe.

Das Mehl wird mit ein wenig kaltem Wasser glattgerührt. Die Butterstückchen, Eigelb, Petersilie sowie die Flüssigkeit langsam zugegeben und das Ganze mit dem Schneebesen auf dem Feuer geschlagen, bis es zu kochen anfängt. Die Tunke soll sofort serviert werden.

7. Sellerietunke.

Zutaten: 2 Sellerieknochen, 50 g Butter, 60 g Mehl, $\frac{3}{4}$ l Wurzelbrühe, 1 Teel. Salz.

Die Sellerieknochen werden gewaschen, geschält, in kleine Würfelchen geschnitten und auf der Seite des Herdes 20 Min. gedämpft. Dann stäubt man das Mehl darüber, rührt dasselbe, bis es lichtgelb geworden ist, löscht mit Wurzelbrühe ab und läßt die Tunke nochmals $\frac{1}{2}$ Stde. kochen.

8. Tomatentunke.

Zutaten: 40 g Butter, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, 1 Pfd. Tomaten, 60 g Mehl, $\frac{3}{4}$ l Wurzelbrühe, 1 Teel. Salz, 2 Eßl. Wein oder 1 Eßl. Zitronensaft.

In der zerlassenen Butter dämpft man die fein geschnittene Zwiebel weich, gibt die in Stücke geschnittenen Tomaten dazu und dämpft das Ganze nochmals $\frac{1}{4}$ Stde. Nun streut man das Mehl darüber, löscht mit der Wurzelbrühe ab, gibt die übrigen Zutaten hinzu und läßt die Tunke nochmals $\frac{1}{2}$ Stde. kochen. Vor dem Anrichten treibt man die Tunke durch ein Haarsieb und läßt sie nochmals aufkochen. Wird Tomatenmark verwendet, fällt das Durchtreiben weg.

9. Provenzalische Tunke.

Eine fein geschnittene Zwiebel, Petersilie, gelbe Rüben, Tomaten werden in Öl weichgedünstet. Inzwischen bereitet man aus 4 Eßl. Mehl eine helle Mehlschwitze, löscht mit Gemüsebrühe ab, gibt 1 Lorbeerblatt, eine Prise Paprika und $\frac{1}{4}$ Zitrone dazu, läßt die Tunke $\frac{1}{2}$ Stde. durchkochen, gibt die vorgekämpften Gemüse darunter, läßt nochmals $\frac{1}{2}$ Stde. kochen und schlägt sie kurz vor dem Anrichten durch ein Haarsieb.

10. Sauerampfertunke.

Zutaten: 50 g Butter, 3 Eßl. gewiegter Sauerampfer, $\frac{3}{4}$ l Wurzelbrühe, 1 Teel. Salz, 60 g Mehl.

Der Sauerampfer wird gewaschen, entstielt, gewiegt und in heißer Butter 5 Min. gedämpft, mit Mehl bestäubt, mit Wurzelbrühe abgelöscht und $\frac{1}{2}$ Stde. durchgekocht. Man würzt mit Salz und zieht die Tunke über 1 Eßl. sauren Rahm ab.

11. Kalte Sauerampfertunke.

Zutaten: 250 g Sauerampfer, 5 Eier, 2 Teel. fein geschnittener Schnittlauch, 2 Teel. Salz, $\frac{1}{8}$ l sauren Rahm.

Der Sauerampfer wird gepuht, gewaschen und fein gewiegt. Aus den hartgekochten Eiern entfernt man die Dotter, zerdrückt sie möglichst fein mit dem Rahm, fein geschnittenem Schnittlauch, Sauerampfer und zieht zuletzt das fein verwiegte Eiweiß darunter.

12. Braune Gurkentunke.

Zutaten: 40 g Öl, 80 g Mehl, 1 Zwiebel, $\frac{1}{4}$ l Gemüsebrühe, 50 g Essiggurken, 1 Teel. Salz, 4 Eßl. saurer Rahm.

In dem heißen Öl röstet man das Mehl hellbraun, gibt die fein geschnittene Zwiebel zu, dämpft sie mit, bis sie die Farbe des Mehles hat und löscht mit der Gemüsebrühe ab. Dann läßt man die Tunke auf der Seite des Herdes 1 Stde. durchkochen, würzt mit Salz, gibt die klein geschnittenen Essiggurken darunter und rührt vor dem Anrichten den sauren Rahm darunter.

13. Kressetunke.

Zutaten: 5 Eier, $1\frac{1}{2}$ Eßl. Senf, 6 Eßl. Öl, 3 Eßl. guten Weinessig oder Zitronensaft, 1 Eßl. Salz, 1 Eßl. fein geschnittene Zwiebel, 1 Prise Paprika, 1 Teel. Zucker, 200 g Kresse.

Aus den hartgekochten Eiern wird das Eigelb herausgenommen, mit Senf und Öl glatt verrührt, Essig oder Zitronensaft, Salz, Zwiebeln und Zucker darangegeben. Vor dem Anrichten mischt man unter die Tunke die gewiegte Kresse und das in Würfelchen geschnittene Eiweiß.

14. Engl. Pfefferminztunke.

Zutaten: 4 Eier, 1 Eßl. Senf, 5 Eßl. Weinessig, 5 Eßl. Wasser, 1 große geschnittene Zwiebel, 1 Teel. Zucker, $\frac{1}{2}$ Teel. Salz, 50 g geschnittene frische Pfefferminze.

Die Eier werden hartgekocht und fein verwiegt. Zucker, Salz, Wasser und Essig werden erhitzt, die geschnittene Pfefferminze dazugegeben und zugedeckt zum Kochen gebracht. Dann gießt man die Brühe ab (durch ein feines Siebchen), rührt Senf und Eier darunter und gibt die Tunke kalt zu Tisch. Diese Tunke eignet sich auch vortrefflich zum Anmachen feiner Salate.

15. Braune Kaperntunke.

Zutaten: 40 g Butter oder Öl, 60 g Mehl, $\frac{3}{4}$ l Gemüsebrühe, 1 Eßl. Zitronensaft, 4 Eßl. saurer Rahm, 2 Eßl. Kapern, 3–4 Eßl. Wein oder Apfelwein.

Die Zubereitung ist dieselbe wie bei Gurkentunke, nur gibt man vor dem Anrichten Kapern und Wein hinzu.

16. Weiße Kaperntunke.

Die Zubereitung ist wie bei Buttertunke, Nr. 35, nur gibt man vor dem Anrichten 3 Eßl. Kapern und 1 Eßl. Zitronensaft hinzu.

17. Weiße Zwiebeltunke.

Zutaten: 50 g Butter, 1 große, fein geschnittene Zwiebel, 70 g Mehl, 1 Teel. Salz, $\frac{3}{4}$ l Wurzelbrühe, 1 Eigelb.

Man dünstet die Zwiebel in heißer Butter weich, gibt das Mehl hinzu und läßt es auf der Seite des Herdes möglichst langsam dämpfen. Nun löscht man mit Wurzelbrühe ab, würzt mit Salz und läßt die Tunke $\frac{1}{2}$ Stde. durchkochen. Beim Anrichten wird dieselbe über 1 Eigelb abgerührt.

18. Feine weiße Zwiebeltunke.

Zutaten: 70 g Butter, 70 g Mehl, $\frac{1}{2}$ l süße Sahne, $\frac{1}{2}$ l Milch, 1 Teel. Salz, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zwiebeln.

Aus Butter, Mehl, Sahne und Milch bereitet man eine Rahmtunke, die man $\frac{1}{2}$ Stde. gut durchkochen läßt. In einem kleinen Töpfchen bringt man einen Teil der Butter zum Schmelzen, gibt die fein geschnittenen Zwiebeln hinein und läßt sie 10 Min. dünsten. Hierauf kommen sie unter die Rahmtunke, die man nochmals $\frac{1}{2}$ Stde. auf der Seite des Herdes ziehen läßt.

19. Braune Zwiebeltunke.

Zutaten: 60 g Öl, 125 g Mehl, $\frac{1}{2}$ l Wurzelbrühe, 1 große Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, 1 Prise Paprika, 1 Zitronenscheibe, $\frac{1}{8}$ l Rotwein.

In einer eisernen Kasserolle bräunt man in dem zuvor erhitzten Öl das Mehl schokoladebraun. Die fein geschnittene Zwiebel gibt man hinzu und dämpft sie so lange mit, bis sie eine gelbe Farbe hat. Nun löscht man mit Gemüsebrühe ab, gibt die übrigen Zutaten hinein und läßt die Tunke 1 Stde. durchkochen.

20. Feine Madeiratunke.

Zutaten: 50 g Öl, 2 Zwiebeln, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel, 1 Stückchen weißen Lauch, $\frac{1}{4}$ Sellerieknolle, 1 Teel. Salz, 1 l Wurzelbrühe, 1 Messerspitze Paprika. Zur Mehlschwitze 50 g Öl, 100 g Mehl, $\frac{1}{8}$ l Wein, $\frac{1}{8}$ l Madeira.

Gelbe Rüben, Sellerie, Lauch, Petersilie und Zwiebeln werden gewaschen und fein geschnitten. In dem erhitzten Öl dünstet man die Kräuter, bis die Zwiebeln gelb sind. Inzwischen bereitet man aus den weiteren 50 g Öl mit dem Mehl ein schönes Braunmehl, löscht mit der Gemüsebrühe ab und läßt es gut durchkochen. Nun gibt man die vorgedämpften Kräuter hinzu, läßt das Ganze auf der Seite des Herdes eine gute Stunde durchkochen, vor dem Anrichten treibt man die Tunke durch ein Haarsieb und würzt mit Wein, Madeira, Salz und Paprika.

21. Bechameltunke (holländ. Tunke).

Zutaten: 3 Eßl. Mehl, 6 Eßl. Wasser, 1 Teel. Zitronensaft, 3 Eigelb, 1 Teel. Salz, 90 g Butter, $\frac{1}{2}$ l feine Wurzelbrühe.

Das Mehl wird mit dem Wasser angerührt. Nun gibt man Zitronensaft, Eigelb, Salz und die Gemüsebrühe darunter. Die Butter schneidet man in kleine Stückchen, gibt die Masse in eine Messingpfanne und schlägt sie mit dem Schneebesen auf dem Feuer. Während des Schlagens gibt man die Butterstückchen nach und nach hinzu. Sobald die Tunke fertig ist, nimmt man sie vom Feuer und gibt sie möglichst schnell zu Tisch.

22. Currytunke.

Zutaten: 3 Eßl. Mehl, 5 Eßl. Wasser, 1 Teel. Zitronensaft, 3 Eigelb, 1 Teel. Salz, 90 g Butter, $\frac{1}{2}$ l feine Wurzelbrühe, 1 Eßl. Curry.

Das Mehl wird mit dem Wasser angerührt. Nun gibt man Zitronensaft, Eigelb, Salz, Curry und die Gemüsebrühe darunter. Die Butter schneidet man in kleine Stückchen, gibt die Masse in eine Messingpfanne und schlägt sie mit dem Schneebesen auf dem Feuer. Während des Schlagens gibt man die Butterstückchen nach und nach hinzu. Sobald die Tunke fertig ist, nimmt man sie vom Feuer und gibt sie möglichst schnell zu Tisch.

23. Italienische Tunke.

Man wiegt Petersilie, Estragon, Schalotten, Kerbel, eine Handvoll Champignons, jedes für sich und läßt die Kräuter zusammen in feinem, vorher erhitztem Öl weichdämpfen, füllt mit etwas Weißwein und $\frac{1}{2}$ l Wurzelbrühe auf, kocht die Tunke 10 Min. durch und richtet sie über 2 Eigelb an.

24. Champignontunke.

Zutaten: 40 g Butter, 60 g Mehl, 1 Eßl. saure Sahne, 2 Eigelb, 100 g gepuhte Champignons, 1 Teel. fein geschnittene Zwiebeln, 1 Teel. fein gewiegte Petersilie, 1 Eßl. Wein oder Zitronensaft.

Man bereitet aus Butter und Mehl eine helle Mehlschwitze, löscht sie ab und läßt sie gut durchkochen. Inzwischen dünstet man die gepuhten, in Scheibchen geschnittenen Champignons in etwas Butter mit Petersilie und Zwiebeln auf der Seite des Herdes $\frac{1}{4}$ Stde., gibt sie dann in die fertige Tunke, läßt sie nochmals 10 Min. langsam kochen, rührt Sahne, Zitronensaft, Salz und etwas Curry darunter und richtet sie über 2 Eigelb an.

25. Morcheltunke.

Zutaten: 50 g Butter, 70 g Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Morcheln, 1 Eßl. gewiegte Petersilie, 1 l Wurzelbrühe, 1 Eßl. Zitronensaft, 1 Teel. Salz.

Man läßt die Butter heiß werden, gibt das Mehl hinzu und läßt es auf der Seite des Herdes unter Rühren hellgelb werden. Die sauber

geputzten, gewaschenen, fein geschnittenen Morcheln nebst der Petersilie dämpft man noch 10 Min. mit, löscht mit Wurzelbrühe ab, würzt mit Zitronensaft und Salz und läßt die Tunke auf der Seite des Herdes $\frac{1}{2}$ Stde. kochen.

26. Pilztunke.

Man dünstet fein gewiegte Petersilie und Zwiebeln in Butter, gibt die blätterig geschnittenen Pilze hinzu und läßt sie einige Minuten schmoren. Dann werden sie mit Mehl überstreut, mit Wurzelbrühe aufgegossen und auf der Seite des Herdes langsam $\frac{1}{2}$ Stde. gekocht. Vor dem Anrichten würzt man die Tunke mit Salz, etwas Curry und 1 Eßl. Wein oder Zitronensaft.

27. Feine Pilztunke.

Einige Trüffel werden geputzt und in etwas Gemüsebrühe, der man 1 Eßl. Rotwein oder Zitronensaft beifügt, weichgekocht. Doppelt soviel Champignons wie Trüffel werden mit etwas Butter weichgedünstet. Dann hackt man ganz fein 2 Salzgurken, 3 gekochte Karotten, 1 kleine Petersilienwurzel und gibt sie zu den vorgedünsteten Pilzen. Aus 50 g Butter, etwas fein geschnittenen Zwiebeln, 3 Eßl. Mehl bereitet man eine Tunke, welche man mit Wurzelbrühe ablöscht und $\frac{1}{2}$ Stde. kochen läßt. Dazu gibt man die vorgedämpften Zutaten, würzt nochmals mit etwas Wein oder Zitronensaft, Salz und Curry und stellt sie bis zum Gebrauch ins Wasserbad.

28. Braune Senftunke.

Zutaten: 50 g Öl, 100 g Mehl, $\frac{3}{4}$ l Gemüsebrühe, 1 ungeschnittene, ganze Zwiebel, 1 gute Prise Paprika, 1 Lorbeerblatt, 2 Eßl. Tomatenmark, 2 Eßl. Senf.

In dem heißen Öl röstet man das Mehl schokoladenbraun, löscht mit der Kräuterbrühe ab, gibt die Gewürze, mit Ausnahme des Senfs, hinzu und läßt die Tunke eine gute Stunde kochen. Kurz vor dem Anrichten entfernt man die Zwiebel, das Lorbeerblatt und rührt den Senf darunter.

29. Weiße Senftunke mit gehackten Eiern.

Zutaten: 40 g Butter, 60 g Mehl, $\frac{3}{4}$ l Wurzelbrühe, 1 Eßl. Senf, $\frac{1}{2}$ Teel. Salz, 2 hartgekochte Eier.

Man bereitet eine Tunke nach Rezept Buttertunke und zieht kurz vor dem Anrichten den Senf und die in kleine Würfel geschnittenen Eier durch.

30. Geschlagene Senftunke.

Zutaten: 60 g Butter, 40 g Mehl, 4 Eigelb, 2 Eßl. Senf, $\frac{1}{2}$ l Wurzelbrühe, 1 Eßl. Weißwein, 1 Teel. Salz, etwas Paprika.

Mehl, Eigelb, Senf, Gewürze und die Butter werden mit der kalten Flüssigkeit angerührt. Kurz vor dem Gebrauch schlägt man die Tunke

mit dem Schneebesen auf dem offenem Feuer, bis sie zum Kochen kommt, und serviert sofort.

31. Kalte Senftunke.

Zutaten: 6 Eßl. Senf, 2 hartgekochte Eier, 6 Eßl. Johannisbeergelee.

Die hartgekochten Eigelb werden in einer Schüssel glattgerührt, der Senf daruntergemengt und zuletzt das Johannisbeergelee durchgezogen.

32. Käsetunke.

Zutaten: 2 Eigelb, 1 Eßl. Mehl, 100 g geriebenen Käse, 50 g Butter, 1 Prise Salz, 1 Prise Muskatnuß.

Die Eigelb werden mit einem Eßlöffel Mehl und kaltem Wasser zu einem dünnen Teig verrührt. Dann mischt man die Butter, Salz und Muskatnuß darunter, läßt das Ganze unter beständigem Rühren aufkochen, gießt so viel Gemüsebrühe daran, daß die Tunke die nötige Dicke erhält, nimmt sie vom Feuer und mischt den geriebenen Schweizer- oder Parmesanfäse darunter.

33. Tarentunke.

Zutaten: Zur Mayonnaise 2 Eigelb, $\frac{1}{3}$ l Olivenöl, $\frac{1}{2}$ Eßl. feines Salz, 1 Prise Paprika, $\frac{1}{2}$ Zitrone, 1 Messerspitze englischen Senf. Zum Würzen 1 Teel. gehackte Petersilie, 1 Teel. gehackten Korb, 1 Teel. gehackten Estragon, 5 Schalotten, 1 Teel. Kapern, 5 kleine Essiggurken.

Man bereitet aus 2 Eigelb und $\frac{1}{3}$ l Olivenöl eine steife Mayonnaise, würzt dieselbe mit $\frac{1}{2}$ Eßl. Zitronensaft, 1 Prise Paprika, Senf und gibt die fein gehackten Kräuter, sowie die in kleine Scheibchen geschnittenen Essiggurken darunter.

34. Weiße Rahmtunke.

Zutaten: 50 g Butter, 70 g Mehl, $\frac{3}{4}$ l Milch, $\frac{1}{4}$ l Sahne, 1 Eßl. Salz.

In heißer Butter dünstet man auf der Seite des Herdes das Mehl, welches aber nicht gelb werden darf. Dann löscht man mit Milch ab, rührt die Tunke glatt, füllt mit der süßen Sahne auf, würzt mit Salz und läßt die Tunke $\frac{1}{4}$ Stde. durchkochen.

35. Buttertunke.

Zutaten: 40 g Butter, 60 g Mehl, $\frac{3}{4}$ l Gemüsebrühe, 1 Teel. Salz, 2 Eigelb, 1 Eßl. dicke Sahne.

Man läßt die Butter heiß werden, gibt das Mehl hinein und läßt es auf der Seite des Herdes ziehen, aber nicht gelb werden. Dann löscht man mit Gemüsebrühe ab, gibt Salz dazu und läßt die Tunke auf der Seite des Herdes zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stde. kochen. Vor dem Anrichten rührt man sie vorsichtig mit Eigelb und Sahne ab.

36. Zerlassene Butter als Zugabe zu Pellkartoffeln, verschiedenen Gemüse usw.

Die frische Butter wird langsam auf der Seite des Herdes erhitzt, der Schaum abgeschöpft und bis zum Bräunen gebracht. Man muß darauf achten, daß die Butter nicht zu braun wird, da sonst der Wohlgeschmack verlorengeht.

37. Schaumbutter als Zugabe zu Artischoken u. dgl.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 2 g Salz, 5 Tropfen Zitronensaft, 2 Eßl. dicke, ungesüßte Schlagsahne.

Eine kleine PorzellanSchüssel wird schnell mit kochendem Wasser gefüllt, ausgeschüttet und gut abgetrocknet. Nun knetet man darin die Butter, bis sie sich zart anfühlt. Mit einem Tuche, welches man in heißes Wasser getaucht, umwickelt man die Schüssel, gibt langsam unter beständigem Rühren mit einem Schneebesen 2 Eßl. kaltes Wasser, Salz und Zitronensaft hinzu. Zuletzt mengt man den Schlagrahm darunter. Die Butter eignet sich besonders gut zum Spritzen, als Garnitur für gemischte Platten u. dgl.

38. Hofmeisterbutter.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 2 Eßl. Senf, 2 Eßl. fein gewiegte Petersilie, 1 Prise Paprika, 1 Messerspitze Salz, 12 Tropfen Zitronensaft.

Unter die schaumig gerührte Butter mengt man die angegebenen Zutaten, läßt die Butter auf Eis kalt werden und spritzt sie mit der Butterspritze auf eine Glasschale. Auch kann man sie mit dem Buttermesser schneiden oder mit dem Butterzieher in Röllchen ziehen.

39. Kräuterbutter.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 10 g Salz, 1 Prise Paprika, 1 Prise Curry, 1 Eßl. Zitronensaft, 2 Eßl. gewiegte Petersilie, Kerbel, Estragon und Pimpinelle, 1 kleine geriebene Zwiebel.

Die bewiegten Kräuter nebst der Zwiebel und anderen Gewürzen werden unter die schaumig gerührte Butter gemengt, die man auf Eis steif werden läßt und mittels Butterspritze, Buttermesser oder Röllchenzieher formt.

40. Aprikosentunke.

Zutaten: $1\frac{1}{2}$ Pfd. Aprikosen, $\frac{3}{4}$ l Wasser, 150 g Zucker, 1 Teel. Stärkemehl.

Die Aprikosen werden sauber gewaschen, abgetrocknet, entsteint und mit Zucker und Wasser beigestellt und weichgekocht. Sind sie weich, treibt man sie durch ein Haarsieb und bringt sie mit dem angerührten Mehl nochmals aufs Feuer zum Aufkochen.

41. Aprikosentunke von getrockneten Früchten.

Zutaten: 150 g getrocknete Aprikosen, 1 l Wasser, 50 g Zucker, 1 Teel. Stärkemehl.

Die gewaschenen Früchte werden über Nacht in Wasser eingeweicht, mit dem Einweichwasser aufgestellt und mit Zucker weichgekocht. Dann treibt man die Früchte durch ein Haarsieb, gibt das angerührte Stärkemehl darunter und läßt die Tunke aufkochen.

42. Johannisbeertunke.

Zutaten: 1 Pfd. Johannisbeeren, 200 g Zucker, $\frac{3}{4}$ l Wasser, 1 Eßl. Stärkemehl.

Die vorher gewaschenen, abgestreiften Beeren läßt man in $\frac{3}{4}$ l Wasser rasch aufkochen, legt sie auf ein Sieb, damit der Saft abtropft. Inzwischen rührt man das Stärkemehl an und gibt es samt dem Zucker in die Flüssigkeit, läßt sie noch einmal aufkochen und kann die Tunke warm oder kalt verwenden.

43. Himbeertunke.

Zutaten: 1 Pfd. Himbeeren, $\frac{3}{4}$ l Wasser, 100 g Zucker, 1 Teel. Stärkemehl.

Die sorgfältig verlesenen Himbeeren werden durch ein feines Sieb getrieben und mit dem Zucker und Wasser zum Kochen gebracht. Dann rührt man das mit etwas Wasser angerührte Stärkemehl hinzu und kocht die Tunke 5 Min.

44. Preiselbeertunke.

Zutaten: 1 Pfd. Preiselbeeren, $\frac{1}{2}$ l Weißwein oder Apfelwein, $\frac{1}{2}$ l Wasser, 1 Eßl. Stärkemehl oder Mondamin, 100 g Zucker.

Die Preiselbeeren kocht man mit dem Wasser auf und treibt sie durch ein Haarsieb. Wein, Zucker und das mit etwas Wasser angerührte Stärkemehl kocht man ebenfalls kurz auf, mischt beides untereinander und gibt die Tunke warm oder kalt zu Tisch.

45. Hagenmarktunke.

Zutaten: 5 Eßl. Hagenmarkt, $\frac{1}{2}$ l Wasser, $\frac{1}{8}$ l Wein, 1 Teel. Stärkemehl.

Das Hagenmarkt wird mit dem Wasser glattgerührt und zum Kochen gebracht, das angerührte Stärkemehl zugegeben, das Ganze mit dem Wein aufgefüllt und 2 Min. gekocht.

46. Vanilletunke.

Zutaten: $\frac{3}{4}$ l Milch, $\frac{1}{2}$ Vanilleschote, 3 Eigelb, 60 g Zucker, 1 Teel. Kartoffelmehl.

Die Milch und die mehrmals zerschnittene Vanilleschote wird in einer Messingpfanne auf Feuer gestellt und unter öfterem Rühren zum Kochen gebracht. Dann gießt man sie durch ein Sieb und entfernt

die Schote. Zucker, Eigelb und das angerührte Kartoffelmehl rührt man zusammen und schlägt die Milch darunter. Das Ganze gibt man in eine Messingpfanne und schlägt die Tunke mit dem Schneebesen, bis sie anfängt zu kochen.

47. Feine Schokoladentunke.

Zutaten: 200 g Schokolade, $\frac{1}{2}$ l Wasser, 25 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillezucker, 5 Epl. süße Sahne, 20 g Butter.

Die Schokolade wird gerieben mit dem Zucker und dem Wasser glattgerührt. In einer Messingpfanne bringt man die Tunke zum Kochen, läßt sie auf der Seite des Herdes 20 Min. ziehen und gibt beim Anrichten Sahne und Butter darunter.

48. Schokoladentunke.

Zutaten: 2 Eigelb, 1 ganzes Ei, 60 g Zucker, 80 g Schokolade, $\frac{1}{8}$ l Wasser, $\frac{1}{2}$ l Milch, 1 Teel. Stärkemehl.

Die Schokolade wird mit dem Wasser langsam erweicht und mit der Milch, dem angerührten Stärkemehl und dem mit den Eiern schaumig gerührten Zucker vermischt. Die Tunke wird nun auf dem Feuer geschlagen und bis zum Kochen gebracht.

49. Carameltunke.

Zutaten: 40 g Zucker, $\frac{1}{8}$ l Wasser zum Caramel, 2 Eigelb, 1 ganzes Ei, 40 g Zucker, 1 Teel. Stärkemehl, $\frac{3}{4}$ l Milch zur Tunke.

Man läßt 40 g Zucker in einem kleinen eisernen Pfännchen braun werden, löscht mit dem angegebenen Wasser ab und läßt den Zucker so lange kochen, bis er sich vollständig aufgelöst hat. Inzwischen rührt man die Eier mit dem Zucker schaumig, gibt das angerührte Stärkemehl, Milch und den gebrannten Zucker dazu und schlägt die Masse in einer Messingpfanne auf offenem Feuer, bis sie anfängt zu kochen. Kann man die Tunke nicht gleich verwenden, so stellt man sie zugedeckt ins Wasserbad.

50. Arraktunke.

Zutaten: $\frac{3}{4}$ l Milch, 2 Eigelb, 1 Ei, 60 g Zucker, 3 Epl. Arrak, 1 Teel. Stärkemehl.

Die Eier werden mit dem Zucker schaumig gerührt, das mit Milch angerührte Stärkemehl, Milch und Arrak zugegeben und in einer Messingpfanne mit dem Schneebesen auf dem Feuer tüchtig geschlagen, bis die Tunke in die Höhe steigt und anfängt zu kochen. Will man die Tunke nicht gleich servieren, läßt man sie zugedeckt im Wasserbade stehen.

51. Weintunke (Chaudeau).

Zutaten: 3 Eigelb, 1 ganzes Ei, 160 g Zucker, 1 Teel. Stärkemehl, $\frac{1}{2}$ l Weißwein.

Unter die mit Zucker schaumig gerührten Eier gibt man das mit etwas Wasser gerührte Stärkemehl, sowie den Wein und schlägt die Tunke mit Schneebesen auf dem Feuer, bis sie aufkocht.

52. Rotweintunke mit Sultaninen.

Zutaten: $\frac{1}{3}$ l Wasser, 90 g Zucker, 1 kleines Stückchen Zimt, 50 g Sultaninen,
 $\frac{1}{4}$ l Rotwein.

Das Wasser wird mit dem Zucker gekocht, die gewaschenen Sultaninen, Zimt, sowie der Rotwein zugegeben und bis zum Kochen gebracht. Vor dem Anrichten nimmt man das Stückchen Zimt heraus.

Man kann die Tunke warm oder kalt reichen.