

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Fischer, F. L.

Stuttgart, [ca. 1930]

Tunken zu den süßen Mehlspeisen

urn:nbn:de:bsz:31-106191

Tunken zu den süßen Mehlspeisen

A. Warme Tunken

Himbeertunke

Nimm $\frac{1}{2}$ Liter Himbeeren, zerdrücke sie und koche sie mit $\frac{1}{2}$ Liter rotem Wein und mit Zucker und Zimt auf, treibe sie durch ein Haarsieb, rühre in einer Kasserolle 1 Kaffeelöffel Stärkemehl mit Wasser glatt, nimm den durchgeseihten Saft dazu und lasse die Tunke $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

Man kann statt der frischen Früchte auch eingemachte Himbeeren oder Himbeersaft verwenden.

Johannisbeer- und Erdbeertunke

wird wie die vorhergehende bereitet.

Kirschtunke

Pflücke 2 Pfund schwarze Kirschen von den Stielen, koche sie mit etwas Wasser und treibe sie durch ein Sieb; dann gib in eine Kasserolle 1 Eßlöffel voll Mehl, verrühre es mit $\frac{1}{2}$ Liter Wein, den Kirschen, Zitronenschale, Zucker und etwas Zimt und lasse es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

Tunke von durren Kirschen

Wasche $2\frac{1}{2}$ Pfund durre Kirschen in warmem Wasser rein und stoße sie recht fein; dann nimm ein Stück Butter, röste 1 Kochlöffel Mehl schön gelb darin und rühre es mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wein ab, gib Zucker, ganzen Zimt und Zitronenschale mit den gestoßenen Kirschen hinein, lasse es gut kochen, treibe die Tunke durch ein Sieb und koche sie vor dem Gebrauch nochmals auf.

Hagebuttentunke

Nimm $\frac{3}{4}$ Liter Hagebutten, wasche sie, koche sie mit 1 Liter Wasser weich und treibe sie mit $\frac{3}{4}$ Liter Wein durch ein Haarsieb. Röste 1 Eßlöffel Mehl in 60 Gramm Butter, rühre die Tunke vorsichtig zu, gib die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Zimt und genügend Zucker dazu und lasse alles unter beständigem Rühren 10 Minuten kochen.

Hägenmarktunke

Nimm 3 Löffel Hägenmark, koche sie mit $\frac{1}{2}$ Liter weißem Wein schön glatt, tue, wenn es nötig ist, noch ein Stück Zucker daran und gib sie zu Pudding.

Aprikosentunke

Man koche 10 bis 12 halbierte Aprikosen mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, den aufgestoßenen Kernen und etwas Zitronenschale weich, treibe sie durch ein Sieb, lasse sie hernach mit Zucker und 1 Glase Weißwein noch einmal aufkochen, rühre 1 Kaffeelöffel Stärkemehl daran und ziehe sie mit 3 Eigelb ab.

Pflaumen- oder Zwetschgentunke

Reife Pflaumen werden mit heißem Wasser begossen, geschält, ausgesteint, weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen und wieder zum Feuer gebracht, worauf man sie mit einem Teigchen aus 1 Kaffeelöffel Stärkemehl und Wein verrührt, mit Zucker und Zimt würzt, mit Wein zu einer Tunke verdünnt und einigemal aufkochen läßt.

Weintunke

Rühre 1 Kaffeelöffel Stärkemehl mit $\frac{1}{2}$ Liter Rotwein und einem Stückchen Zimt in der Messingpfanne an, gib 60 Gramm Zucker und Zitronenschale darunter oder reibe den Zucker an einer Zitrone oder Orange ab und lasse die Tunke mit 1 Handvoll Zibeben aufkochen.

Chaudeautunke

Nimm 3 oder 4 Eigelb und ebensoviel ganze Eier, zerquirle sie mit Zucker, gib ein wenig Vanillenzucker oder ein Stückchen Vanille und $\frac{1}{2}$ Liter guten weißen Wein darunter, nimm dies kurz vor Gebrauch auf gelindes Feuer, schlage es mit dem Schneebesen unausgesetzt, bis es dick wird und leicht aufstößt. Die Tunke darf nicht kochen und muß sofort angerichtet werden. — Falls der zu dieser Tunke verwendete Wein geringerer Art sein sollte, hebt man den Geschmack durch ein Likörgläschen Rum oder Arrak.

Chaudeautunke anderer Art

Rühre 5 Eigelb und 1 ganzes Ei mit 1 Kaffeelöffel Stärkemehl, Schale und Saft einer Zitrone, Zucker (etwa 100 Gramm) und $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein, und behandle diese Tunke im übrigen wie die vorhergehende.

Englische Rumtunke

Röste in einem Stück Butter 2 Kochlöffel gesiebtes Mehl hellgelb, lasse es mit $\frac{1}{2}$ Liter feinem Weißwein aufkochen, gib schwach $\frac{1}{4}$ Liter Rum, 100 Gramm Zucker und den Saft einer kleinen Zitrone dazu, lasse dies einigemal kochen und reiche die Tunke zu Reis-, Grieß- oder Sagopudding.

Arraktunke

Man rühre 1 Kochlöffel Mehl mit schwach $\frac{1}{4}$ Liter Wasser glatt, gieße $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein daran, gebe 200 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone und ein nußgroßes Stück Butter dazu, lasse es unter beständigem Rühren ein paarmal aufkochen, nehme es vom Feuer und gieße $\frac{1}{10}$ Liter Arrak hinein.

Ananastunke

Man reibt ein Stück Ananas an Zucker ab, schneidet es in Scheiben, legt sie einige Stunden in weißen Wein und drückt sie nachher fest aus. Dann rühre 100 Gramm Zucker mit 3 ganzen Eiern und 5 Eigelb zu Schaum, nimm den Ananaszucker, den ausgedrückten Saft und den Wein,

in dem die Scheiben gelegen haben, und schlage das Ganze auf dem Feuer zu einem Chaudeau.

Vanillentunke

Rühre einen Kaffeelöffel stark voll Stärkemehl mit $\frac{1}{8}$ Liter Milch und 4 Eigelb an. Nimm ein Stückchen Vanille, spalte sie der Länge nach, koche sie mit $\frac{3}{4}$ Liter Milch gut aus und gib sie durch ein Sieb langsam unter starkem Umrühren an die Eier. Dann läßt man dies noch einmal unter Beigabe von 90 bis 100 Gramm Zucker aufkochen und richtet die Tunke an.

Eiermilch (Vanillenmilch)

wird wie die Vanillentunke, doch ohne Stärkemehl bereitet. Beim Anrichten setzt man den Schnee von 4 Eiweiß, mit Zucker vermengt, oben darauf und serviert die Tunke zu Dampfknudeln.

Eiermilch anderer Art

Gib 1 Liter Milch mit der an Zucker abgeriebenen Schale einer halben Zitrone zum Feuer und lasse es sieden, rühre 1 Eßlöffel Mehl mit etwas Milch und 4 Eigelb glatt, ziehe die kochende Milch damit ab, lasse sie nochmals anziehen und gib sie zu Klädlen oder zu Dampfknudeln.

Schokoladentunke

Mache $\frac{3}{4}$ Liter Milch siedend und rühre 40 Gramm geriebene Schokolade, Zucker nach Belieben, etwas Zitronenschale und ein wenig Zimt ein. Nachdem die Tunke unter beständigem Rühren aufgeköcht hat, wird sie mit 2 Eigelb abgezogen.

Schokoladentunke anderer Art

1 Kaffeelöffel Stärkemehl (Mondamin) wird mit einem kleinen Teil von $\frac{3}{4}$ Liter Milch oder süßem Rahm und 3 bis 4 Eigelb angerührt; dann läßt man 125 Gramm Schokolade in ein wenig Wasser auf dem Feuer zergehen, rührt die übrige Milch dazu, läßt sie kochend werden, gibt die Eigelb unter stetigem Rühren hinein, mischt etwas Zucker darunter und nimmt die Tunke vom Feuer, sobald sie leicht aufzustoßen beginnt.

B. Kalte Tunken

Erdbeertunke

Nimm $1\frac{1}{2}$ Liter Erdbeeren, streiche sie durch ein Haarsieb, rühre sie mit 300 Gramm gestoßenem Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde lang, drücke den Saft von 2 Zitronen hinein und verdünne die Tunke mit Weißwein oder Wasser.

Tunke von Himbeergelee

Man rühre stark $\frac{1}{4}$ Liter Rotwein mit 3 Eßlöffeln gesiebttem Zucker und ebensoviel Himbeergelee kalt durcheinander und stelle die Tunke bis zum Gebrauch an einen kühlen Ort.

Fruchttunke

$\frac{1}{3}$ Himbeer- oder Johannisbeersaft wird mit $\frac{2}{3}$ Rotwein, dem Saft einer Zitrone und Zucker nach Geschmack verrührt, ohne es zum Feuer zu bringen.

Karameltunke

Rühre 1 Kaffeelöffel Stärkemehl mit 3 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Liter Milch und einem Stückchen Vanille gut durcheinander; nimm $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, bringe ihn aufs Feuer und lasse ihn unter beständigem Rühren rotbraune Farbe annehmen (er darf jedoch nicht zu dunkel werden, weil er sonst bitter schmeckt). Gieße nun die Eiermilch hinzu, lasse den hierdurch fest gewordenen Zucker, unter stetigem Umrühren, wieder zergehen und die Tunke aufkochen, stelle sie an kühlen Ort und gib sie zu kaltem Pudding. Sie schmeckt ausgezeichnet.

Maraschinotunke

Nimm $\frac{1}{2}$ Stange Vanille, spalte sie in der Mitte, koche sie in $\frac{1}{2}$ Liter Milch gut aus, gieße diese Vanillemilch in einen Topf und lasse sie zugedeckt stehen. Inzwischen quirle 4 bis 5 Eigelb mit etwas Milch, rühre die Vanillenmilch durch ein Sieb vorsichtig dazu, menge gestoßenen Zucker darunter und koche dies auf dem Feuer unter stetigem Umrühren einmal auf. Schläge die Tunke hernach, bis sie etwas abgekühlt ist, lasse sie vollends kalt werden, menge $\frac{1}{4}$ Liter Schlagrahm und 2 Likörkelche Maraschino darunter und stelle die Tunke bis zum Gebrauch auf Eis.

Kompotte**Apfelpompott**

Schäle schöne, gleiche Äpfel, halbiere sie, entferne die Kernhäuser und gib die Äpfel in frisches Wasser (in das der Saft einer Zitrone gedrückt werden kann, damit die Äpfel schön weiß bleiben). Dann werden ungefähr $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit Wasser und einem Stückchen Vanille und die Äpfel zugedeckt, langsam weich gekocht, wobei die Äpfel nicht zu weich werden dürfen. Nun nimmt man sie vom Feuer, läßt sie zugedeckt noch eine Weile stehen, damit die etwa zerfallenen durch den Dampf zusammen gezogen werden, richtet die Äpfel auf einer Schale an, läßt den Saft dick einkochen, gießt ihn über die Äpfel, garniert das Kompott mit dörren, in Zuckerswasser gekochten Zwetschgen oder Weichselkirschen, auch Himbeeren, oder einigen in dem Saft verkochten Zibeben, und läßt es abkühlen. — Da manche Apfelsorten sich sehr ungleichmäßig weich kochen, so tut man gut, die zuerst weich gewordenen Äpfel vor den andern herauszunehmen.

Apfelpompott mit Gelee

Schäle Borsdorfer- oder Luikenäpfel, koche die Schalen, nachdem sie gewaschen sind, $\frac{1}{4}$ Stunde im Wasser, stich aus den Äpfeln die Kernhäuser heraus und lege die Äpfel ins Wasser. Dann gießt man das Wasser von den Schalen in einen Topf, gibt auf 2 Teile Wasser 1 Teil Wein, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, ein Stück Vanille und ein Stückchen Zitronenschale, kocht die Äpfel langsam darin gar, richtet sie auf einer Schüssel an, läßt den Zuckersud gut einkochen, gibt einige Tropfen Cochenille dazu, gießt den Sud auf einen Teller, läßt ihn erstarren, schneidet ihn in Streifen und garniert das Kompott damit.

Kompott von Äpfeln im Ofen

Man schält kleine Äpfel und sticht die Kernhäuser heraus. Dann werden die Früchte mit eingemachten Himbeeren gefüllt, auf eine Platte gesetzt, dick mit gestoßenem Zucker bestreut, mit 1 Glas weißem Wein übergossen, in den Ofen getan, bis sie weich sind, und kalt gestellt.

Statt Himbeeren kann man auch weich gekochte Rosinen als Fülle nehmen.

Gebratene Äpfel

Man schäle mittelgroße Äpfel, entferne Büxen und Stiele, setze die Äpfel nebeneinander in eine niedrige Kasserolle in heiße Butter, lasse sie auf gelindem Feuer gelb werden, bestreue sie gut mit Zucker, brate sie ringsum noch eine Weile an, gieße ungefähr $\frac{1}{2}$ Liter süßen Rahm oder Milch, mit einem Stückchen Vanille gewürzt zu, dämpfe die Äpfel, zugedeckt, darin vollends weich und gib sie als Kompott für sich oder zu Reisauflauf.

Durchgetriebenes Apfelpompott, Apfelmarmelade

Schneide 12 geschälte Äpfel in Scheiben und koche sie mit 1 Glase Wein, Zucker und einem Stückchen Zimt weich, treibe sie durch ein Sieb, gib sie auf die dazu bestimmte Schüssel, garniere mit Zucker weich gekochte Rosinen herum und reiche die Marmelade, nachdem sie etwas abgekühlt ist, zur Tafel.

Gestürztes Apfelpompott

Nachdem man gute Äpfel geschält, vom Kernhaus befreit und in kleine, dünne Scheibchen geschnitten hat, kocht man sie mit reichlich Zucker, Wasser, etwas Wein, Vanille und Zitronenschale so lange, bis die Äpfel weich sind und der Saft völlig eingekocht ist, füllt sie hierauf in eine Form, läßt das Kompott an einem kühlen Orte erkalten, stürzt die Form auf eine Platte um, bestreut die Äpfel mit Mandelstreifen und gießt flüssig gemachten Kandiszucker oder eine aus ein wenig Weißwein, Zucker und Zitronenschale gekochte kurze Tunke darüber.

Birnenkompott

Schäle Birnen, halbiere sie, bringe sie mit Wasser, Zucker, Zitronenschale und Zimt zum Feuer und lasse sie weich kochen.

Birnenkompott anderer Art

Nimm schöne Bergamottbirnen, schäle sie, schneide die Stiele zur Hälfte ab und lege die Birnen in frisches Wasser. Dann gib in ein Geschirr Zucker, 1 Stück Vanille und Wasser (nach Belieben auch etwas Wein), so daß es über die Birnen geht, koche sie auf dem Feuer weich, nimm sie heraus, lasse den Saft bis zur Hälfte einkochen, richte die Birnen in einer Kompottschale an, so daß die Stiele aufwärts stehen, gieße den eingekochten Saft durch ein Haarsieb darüber und serviere die Birnen, nachdem sie abgekühlt sind. Will man dem Kompott ein besonders schönes Aussehen geben, so kocht man die eine Hälfte der Birnen mit Zusatz von einem Kaffeelöffel Cochenillentinktur, wodurch sie rot werden, und die andere Hälfte mit Zitronensaft, damit diese weiß bleiben, und richte sie, nach der Farbe abwechselnd, an.

Kompott von Orangen (nach Wiener Art)

Von einigen Orangen wird die gelbe Schale und die weiße Haut abgezogen, die Orangen entkernt, in dünne Scheiben geschnitten, kranzartig auf eine Schüssel angerichtet und ziemlich viel Zucker darüber gestreut. Die gelbe Schale wird fein nudelartig geschnitten, in Wasser einige Minuten ausgekocht, das Wasser abgegossen, mit 1 Glase Wein, Zucker und Arrak bis zur Hälfte eingekocht, über die Orangenscheiben gegossen und das Kompott kalt serviert.

Erdbeerkompott

Die Erdbeeren werden gut verlesen und gewaschen. Zu 2 Liter Erdbeeren kocht man 1 Pfund Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser dick, gießt es über die Beeren, läßt es zugedeckt erkalten, schüttet dann den Saft ab, kocht ihn dick ein, richtet die Erdbeeren an, gibt den Saft darüber und serviert das Kompott, nachdem es kalt geworden ist.

Zwetschgenkompott

Man schält und entsteint die Zwetschgen, kocht sie in Zuckerwasser langsam, daß sie recht rund und voll bleiben, weich, nimmt sie mit einem Schaumlöffel auf eine Schüssel, läßt den Saft einkochen und gibt ihn darüber.

Kirschenkompott

Nimm schöne Kirschen, schneide die Stiele halb ab und koche sie mit 1 Glas Wein und Zucker gar, richte sie auf einer Schüssel an und stelle sie kalt.

Kirschenkompott anderer Art

Nimm 1 Pfund große, schwarze und 1 Pfund rote Herzkirschen, steine beide Teile aus, gib jeden Teil besonders mit 125 Gramm Zucker und 1 Glas Wasser zum Feuer, schäume sie gut ab, nimm sie heraus, gib die roten Kirschen zuerst auf die Schüssel und garniere die schwarzen herum. Den Saft läßt man noch etwas einkochen, gießt ihn dann über die Kirschen und läßt das Kompott kalt werden.

Weichselkirschenkompott

Nimm schöne, große Weichselkirschen, steine sie aus und koche zu 1 Pfund Kirschen ein starkes $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit 1 Glase Wasser, schäume den Zucker gut ab und gib die Kirschen hinein, koche sie 10 Minuten, schäume sie fleißig ab, lege die Kirschen auf eine Schüssel, lasse den Saft noch mehr einkochen, gieße 1 Deziliter Rum daran, nimm es vom Feuer, gib den Saft über die Früchte und stelle das Kompott kalt.

Stachelbeerkompott

Nimm schöne, noch etwas harte Stachelbeeren, reinige sie von den Stielen und Blütenbüscheln, wasche sie, koche sie mit siedendem Wasser einmal auf und lege sie zum Trocknen auf ein Sieb. Dann kocht man auf 1 Pfund Stachelbeeren ungefähr $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker zu einem weißen Sirup, gibt ihn kochend über die in eine Schüssel angerichteten Stachelbeeren und läßt ihn noch einige Stunden stehen. — Wenn der Sirup zu dünn ist, kocht man ihn nochmals ein.

Stachelbeermarmelade

Nimm ganz reife rote Beeren, reinige sie und koche sie mit dem nötigen Zucker, 1 Stückchen ganzem Zimt und 1 Glase Wasser oder Wein zu einer Marmelade, treibe sie durch ein Sieb, richte sie auf eine Schüssel an und garniere sie mit runden Zuckerbroten.

Pfirsichkompott

Nimm schöne, nicht ganz reife Pfirsiche, schäle sie, schneide sie in zwei Teile, entferne die Steine und lege die Früchte in frisches Wasser. Dann kocht man zu einem Pfund Pfirsiche $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker klar, schäumt ihn gut ab, kocht die Pfirsiche darin weich, richtet sie schön kranzartig auf eine Schüssel an, kocht den Saft ein und gibt ihn darüber.

Quittenkompott

Nimm Birnenquitten, schäle sie, schneide sie in Schnitze, entferne die Kernhäuser und koche die Schnitze im Wasser beinahe weich; dann koche $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit etwa 1 Liter von dem Quittenwasser klar, gib die Quitten hinein, koche sie vollends weich, richte sie auf einer Schüssel an und gieße den eingekochten Saft darüber. — Man kann die Hälfte auch mit Cochenillentinktur rot kochen und sie gemischt anrichten.

Feigenkompott

Koche Feigen, die nicht zu reif sind, in siedendem Wasser einmal auf, kühle sie in frischem Wasser und trockne sie mit einem reinen Tuche ab. Dann koche $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker klar, gib die Feigen hinein und lasse sie an der Seite des Feuers weich werden, nimm sie mit einem Schaumlöffel heraus, lasse den Saft einkochen, gieße ihn über die Feigen und lasse sie einen Tag stehen, ehe sie zur Tafel gegeben werden.

Rhabarberkompott

Man ziehe die äußere Haut von den Blattstielen ab, schneide etwa 4 Zentimeter lange Stückchen, koche sie in wenig Wasser und Zucker weich, und gebe das Kompott abgekühlt zu Tische.

Preiselbeerkompott

Koche 1 Pfund Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser klar, gib schwach 2 Liter gereinigte Preiselbeeren dazu, koche sie gar, nimm sie mit dem Schaumlöffel auf eine Schüssel und gieße den zuvor eingekochten Saft darüber.

Reineclaudenkompott

Nimm schöne, nicht ganz reife Reineclauden, stich sie mit einer Gabel einigemal durch und gib sie mit Wasser aufs Feuer, bis es zu kochen anfängt. Dann stelle sie zurück, decke sie zu und lasse sie in diesem Wasser erkalten. Koche nun 1 Pfund Zucker mit 1 Glase Wasser klar, gib die Reineclauden dazu, lasse sie langsam weich kochen, bringe sie mit dem Schaumlöffel auf eine Schüssel und gieße den zuvor kurz eingekochten Saft darüber.

Mirabellenkompott

Dieses Kompott wird ebenso wie das vorhergehende Reineclaudenkompott behandelt.

Heidelbeerkompott

Verlese 1 Liter Heidelbeeren, wasche sie und lasse sie mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker garkochen. Man gibt sie kalt zu Tische.

Johannisbeerkompott

Man kocht $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit 1 Glase Wasser klar, gibt abgezupfte Johannisbeeren dazu, läßt sie einigemal aufkochen, nimmt sie mit einem Schaumlöffel auf eine Schüssel, kocht den Saft ein und gibt ihn darüber.

Johannisbeerkompott anderer Art

Koche 1 Pfund Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter weißem Wein und Zitronenschale klar, gib 1 Liter abgezupfte Johannisbeeren dazu, koche sie auf, nimm sie mit einem Schaumlöffel auf eine Schüssel heraus, lasse den Saft kurz einkochen und gieße ihn darüber.

Kastanienkompott

1 Pfund große italienische Maronen werden von der äußeren Schale befreit, 2 Minuten in Wasser verweilt, geschält, mit Zuckerwasser und einem Stückchen Vanille langsam weich gekocht und zum Abtrocknen auf ein Sieb gebracht. Inzwischen wird 1 Pfund Zucker, mit 1 Glase Wasser zu einem Sirup gekocht, mit den erkalteten Kastanien vermengt und das Ganze 10 bis 12 Stunden stehen gelassen. Dann werden die Kastanien angerichtet. Das Zuckerwasser wird mit einem Teil des Sirups, in welchem die Kastanien gelegen haben, dick gekocht und über die Kastanien gegossen.