

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Fischer, F. L.

Stuttgart, [ca. 1930]

A. Warme Tunken

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 unausgeseht, 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.