

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Karlsruher Geschenk-Kochbuch für junge Ehen**

**Aretz & Cie, Gummi-Waaren-Fabrik**

**Stuttgart, 1930**

Tunken

[urn:nbn:de:bsz:31-137728](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-137728)

## Tunken

### Vorbemerkungen

Die Tunken verdienen ganz besondere Aufmerksamkeit und Sorgfalt. Die Hauptsache bei der Zubereitung ist, daß sie nicht mit Gewürz überladen sind und daß sie weder zu viel noch zu wenig Säure haben. Sie müssen recht heiß auf den Tisch kommen, deshalb darf man sie nicht zu bald anrichten. Um Eiertunken warm zu halten, stellt man sie ins sogenannte „Marienbad“, d. h. man bringt sie mit der Kasserolle, in der sie gekocht wurde, in eine andere, mit heißem Wasser halb gefüllte flache Pfanne, Kasserolle oder irgendein Gefäß, so daß das Wasser bis zur Hälfte der ersten Kasserolle heraufgeht (ähnlich wie beim Pudding); das Wasser darf jedoch nicht sieden, sondern nur heiß bleiben.

Bei den Tunken, die zu Fischen oder Gemüsen bestimmt sind, wird außer Fleischbrühe noch etwa 1 Schöpflöffel voll von dem Sud genommen, in welchem die Fische oder Gemüse weich gesotten wurden.

### Buttertunke (Weiße Tunke)

Dazu nimm  $\frac{1}{4}$  Pfund süße Butter, lasse sie zergehen und gib 3 Kochlöffel Mehl dazu, röste es gelblich weiß und rühre es mit guter Fleischbrühe ab, bis es kocht, dann tue ein kleines Büschel Petersilie hinein, lasse es 1 Stunde kochen und brauche die Tunke nach Bedarf.

Die Petersilie kann auch weggelassen werden.

Wird die Tunke „mit Eigelb und Zitronensaft abgezogen“, so mischt man Eigelb und Zitrone mit 1 Eßlöffel Milch, zerquirlt sie tüchtig, gibt die Buttertunke vorsichtig durch ein Sieb an die Eigelb, die dabei immer umgerührt werden müssen, stellt die durchgeseigte Tunke wieder auf den Herd, schlägt mit dem Schneebesen noch ein Stückchen Butter hinein und hält sie nun im „Marienbad“ (siehe oben Vorbemerkungen) oder auf einer Stelle des Herdes heiß, wo sie nicht mehr zum Kochen kommen kann und doch heiß bleibt.

### Braune Tunke

In eine Kasserolle nimm  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, lasse sie zergehen und röste darin 3 bis 4 Kochlöffel Mehl; wenn dies schön gelb ist, gibt man einige Zwiebelscheiben, 1 kleine, zerschnittene gelbe Rübe, 1 Selleriefenchel, 1 Lorbeerblatt, 1 Zitronenrädchen, eine Messerspiße Zucker, sowie ein paar Pfefferkörner hinzu und röstet die Tunke mit diesem Gewürz vollends schön kastanienbraun, löscht mit kaltem Wasser ab, gießt Fleischbrühe nach und läßt gut auskochen; beim Anrichten wird sie durchgeseigt.

Diese Tunke kann als Grundtunke zu allen braunen Tunken gebraucht werden. Je langsamer das Mehl geröstet wird, desto besser und schmackhafter wird die Tunke.



**Braune, saure Tunke**

Vorhergehend beschriebene Tunke wird statt mit kaltem Wasser mit einem halben Glase Weißwein abgelöscht und vor dem Anrichten, nachdem sie durchgeseiht ist, mit 2 bis 3 Eßlöffeln Essig aufgekocht.

**Braise**

bereitet man auf folgende Art: Man nimmt ein Stück Butter in eine Kasserolle, schwißt Wurzelwerk, einige ganze Pfefferkörner, Gewürznelken, Lorbeerblätter und Zitronenscheiben nebst rohem Schinken darin, füllt dieses mit Wein und Fleischbrühe auf, salzt es und läßt die Fleischbrühe einigemal aufkochen.

**Tunken zu Fleischspeisen, Fischen und Geflügel****Béchameltunke**

Von  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter und 3 Kochlöffeln Mehl wird eine weiße Buttertunke (siehe S. 21) gemacht, wobei zum Verdünnen nebst Fleischbrühe  $\frac{1}{2}$  Liter süßer Rahm eingerührt wird. Dann wird die Tunke mit 1 Zitronenrädchen, Pfefferkörnern und Lorbeerblatt etwa  $\frac{3}{4}$  Stunden lang gekocht, durch ein Sieb geseiht und vor dem Anrichten noch ein Stückchen Butter mit dem Schneebesen eingerührt.

**Holländische Fischtunke**

Man macht eine Buttertunke (wie S. 21), nimmt außer der Fleischbrühe 1 Schöpflöffel Fischsud und zieht den Beiguß mit Eigelb und Zitronensaft ab.

**Kaperntunke**

Man macht eine holländische Fischtunke und gibt beim Anrichten Kapern darunter.

**Béarnaise-Tunke**

In einer kleinen Kasserolle läßt man feingewiegte Schalottenzwiebel und Körbelkraut mit 2 Eßlöffeln voll Estragonessig eindünsten, stellt die Kasserolle ins „Marienbad“ in heißes Wasser, schlägt mit dem Schneebesen 3 Eigelb, ein Stückchen Butter und  $\frac{1}{4}$  Liter Fleischbrühe hinein und fährt mit Schlagen, unter allmählichem Beifügen von 125 Gramm Butter, so lange fort, bis die Eier anfangen, sich zu verdicken. Ist dies erreicht, gibt man den Saft einer Zitrone und etwas Fleischextrakt dazu, würzt mit Pfeffer und Salz, preßt die Tunke durch ein Sieb und gibt zuletzt ein wenig gehackte Petersilie darunter. Die Tunke darf nicht kochen.

Die  
körner, e  
Essig; g  
1 Löffel  
hierauf f  
gut für D

Die C  
Mehl darü  
4 Eigelb un

Die M  
grob gewieg  
gefüllt, gek  
abgezogen.

5 Eßlöff  
großen Stück  
etwas Sparg  
dann wird di  
etwa so dick  
Damit sich jed  
ein Stückchen

Eine gute  
oder Pfeffergu  
seht abgelöscht

Man schme  
mit fein gewieg  
daran, läßt gu

4 kleine od  
etwas gemiegte  
verköcht, streut  
damit, worauf  
mit Salz und p