

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Karlsruher Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Aretz & Cie, Gummi-Waaren-Fabrik

Stuttgart, 1930

Tunken zu Fleischspeisen, Fischen und Geflügel

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

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

Pfefferbeiguß

Dämpfe ganz kurz 6 Schalottenzwiebeln, 12 ganze weiße Pfefferkörner, ein Stück in Würfel geschnittenen rohen Schinken und $\frac{1}{4}$ Liter Essig; gieße dann einfache braune Tunke, einen Schuß roten Wein und 1 Löffel Fleischextrakt daran und lasse alles auf dem Feuer aufkochen; hierauf setze es gut ab und gieße es durch ein Sieb. Dieser Beiguß ist sehr gut für Wildbret; man kann ihn auch zu Ochsenfleisch geben.

Champignonbeiguß.

Die Champignons werden mit Butter und Zitronensaft eingedünstet, Mehl darüber gestreut, mit Bouillon bis zum Kochen gerührt und mit 4 Eigelb und Zitronensaft abgezogen.

Morcheltunke

Die Morcheln werden gereinigt, gewaschen, in Wasser gekocht und grob gewiegt, in Butter und Bouillon gedünstet, mit weißer Tunke aufgefüllt, gekocht und vor dem Anrichten mit 4 Eigelb und Zitronensaft abgezogen.

Feine Spargeltunke.

5 Eßlöffel saurer Rahm werden mit 5 Eigelb, 5 Prisen Salz, 5 nußgroßen Stückchen Butter, 5 Kaffeelöffeln (schwach voll) Stärkemehl und etwas Spargelbrühe im Wasserbade fest gerührt, bis das Wasser kocht; dann wird die Tunke mit dem Schneebesen so lange geschlagen, bis sie etwa so dick ist wie eine Buttertunke. Nun stellt man das Ganze warm. Damit sich jedoch an der Oberfläche der Tunke keine Haut bilde, legt man ein Stückchen Butter oben darauf.

Gurkenbeiguß

Eine gute braune Tunke wird mit etwas Wein verköcht; die Essig- oder Pfeffergurken werden in feine Scheiben geschnitten und mit Zitronensaft abgeschärft.

Weißer Zwiebeltunke

Man schneidet die Zwiebeln in längliche, feine Scheiben, dünstet sie mit fein gewiegter Petersilie weich und gieße die erforderliche weiße Tunke daran, läßt gut aufkochen und legiert mit Eigelb und etwas Muskatnuß.

Tomatentunke

4 kleine oder 3 große, in Scheiben geschnittene Tomaten werden mit etwas gewiegter Zwiebel und Petersilie in Butter gedämpft. Ist dies gut verköcht, streut man 2 Eßlöffel Mehl darüber und röstet einige Minuten damit, worauf man mit Fleischbrühe auffüllt, 20 Minuten kochen läßt, mit Salz und Pfeffer würzt und durch ein Sieb treibt.

Tunke von Liebesäpfeln (Tomaten) anderer Art

10 bis 12 Liebesäpfel (auch Paradiesäpfel genannt) werden zerschnitten, ausgekernt, mit einem Stück Butter, einigen Scheiben rohen Schinkens, etwas Salz, Pfeffer und Zwiebeln weich gedünstet, mit 3 Löffeln guter brauner Tunke, mit Fleischextrakt und einem Glase weißen Weins noch eine Zeitlang gekocht, durch ein Haarsieb getrieben und vor dem Anrichten mit Zitronensaft abgeschärft.

Rosinentunke

1 fein geschnittene Zwiebel und einige Scheiben rohen Schinken schmeißt man auf dem Feuer gut ab, tue 2 Eßlöffel brauner Tunke, 1 Glas Wein und etwas Zitronenschale daran, lasse es $\frac{1}{2}$ Stunde kochen und gieße es durch ein Sieb; hierauf gib gereinigte Rosinen mit Zucker und etwas Fleischextrakt darauf und lasse es gut aufkochen.

Braune Zwiebeltunke

1 Zwiebel wird fein gewiegt, dann läßt man ungefähr 50 Gramm Fett heiß werden und röstet einige Kochlöffel Mehl darin braun; ist alles bis zur Hälfte gebräunt, kommt erst die Zwiebel daran nebst einer Messerspitze gestoßenen Zucker. Wenn es eine schöne kastanienbraune Farbe hat, wird es mit kaltem Wasser, 1 Eßlöffel Essig und nachher mit heißer Fleischbrühe abgelöscht, ausgekocht und beim Anrichten durchgeseiht.

Braune Senftunke

Eine braune gute Tunke wird vor dem Anrichten mit 1 Eßlöffel Senf und einem Stück Sardellenbutter ausgekocht und mit Eigelb abgezogen.

Weißer Senftunken

Von einem Kochlöffel Mehl und einem Stück Butter wird eine weiße Buttertunke mit Fleischbrühe gekocht, in der man einen Eßlöffel voll Senf, der mit ein wenig Weißwein verrührt wurde, kurze Zeit mitkochen läßt, mit Eigelb abzieht und zu Tische gibt.

Sardellentunke

5 bis 6 Sardellen werden gereinigt und entgrätet; das Fleisch wird gewiegt und mit etwa 35 Gramm Butter durch ein Sieb getrieben; nun wird von 100 Gramm Butter und 3 Kochlöffeln Mehl eine Buttertunke gemacht, die Gräten der Sardellen darin gedämpft, mit Fleischbrühe und einem Gläschen Wein sowie einem Zitronenträdchen, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern ausgekocht, durchgeseiht und zusammen mit der Sardellenbutter mit dem Schneebesen auf dem Feuer geschlagen; man zieht mit Eigelb ab und richtet mit 1 Eßlöffel voll Kapern an.

wird wie
man den
dann wie

Reibe
Essig und
zu Tische.

2 Eigelb
Wasser, 3 Eßlöffel
untereinander
(Marienbad) g
läßt man sie
brechen darin

Diese Tunke
gleich beim Rühren
Peterfülle und

3 hartgekochte
gemacht, entgrätet
Senf, saurem R
weisen Tunke an

8 Sardellen
Butter fein gestoßen

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter
scheiden und mit

Heringstunke

wird wie die Sardellentunke gekocht. Damit sie nicht zu scharf wird, legt man den Hering 1 Stunde vor Gebrauch in Wasser und verwendet ihn dann wie die Sardellen.

Meerrettich in Rahm

Reibe den Meerrettich recht fein, gib zu einer Stange 1 Löffel guten Essig und ebensoviel guten, süßen Rahm, versüße mit Zucker und gib zu Tische.

Kalte Tunken**Mayonnaise (Stunke)**

2 Eigelb und 2 ganze Eier, 4 Eßlöffel voll Olivenöl, 3 Eßlöffel voll Wasser, 3 Eßlöffel voll Essig, Salz und Pfeffer werden in einem Topf untereinandergequirlt, unter beständigem Rühren ins kochende Wasser (Marienbad) gebracht und so lange gerührt, bis die Masse dick wird. Dann läßt man sie in kaltes Wasser gestellt auskühlen, wobei jedoch ununterbrochen darin gerührt werden muß.

Remouladentunke

Diese Tunke wird ebenso zubereitet wie Mayonnaise, nur nimmt man gleich beim Rühren Senf dazu. Ist sie fertig gerührt, tut man feingewiegte Petersilie und Kapern hinein.

Eiertunke zum kalten Braten

3 hartgekochte Eier werden auf dem Reibeisen gerieben, 2 Sardellen gewaschen, entgrätet und gewiegt und beides mit gewiegten Zwiebeln, Senf, saurem Rahm, Essig, Öl, Pfeffer, Salz und 1 Prise Zucker zu einer dicken Tunke angerührt angerichtet.

Sardellenbutter

8 Sardellen werden gewaschen, ausgegrätet, im Mörser mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter fein gestoßen und durch ein Sieb gestrichen.

Senfbutter

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird mit 2 hartgekochten Eigelb durch ein Sieb gestrichen und mit 3 Eßlöffeln voll Senf, Salz und Pfeffer vermischt.