

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Karlsruher Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Aretz & Cie, Gummi-Waaren-Fabrik

Stuttgart, 1930

Kalte Tunken

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

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.

Sensbutter

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