

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kräftig, schmackhaft, billig

Haarbeck, Lina

Berlin, 1914

[Einführung]

[urn:nbn:de:bsz:31-294694](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294694)

Scheiben geschnitten. Dann werden sie mit Salz, etwas Zucker, einer zerschnittenen Zwiebel, einem zerplückten Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern und halb Essig, halb Wasser so angemengt, daß sie mit Flüssigkeit eben bedeckt sind. Sie halten sich längere Zeit.

11. Sellerie-Salat. 3—4 große Sellerieknollen werden tüchtig gewaschen, in schwachem Salzwasser weich gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten. Dann nimmt man zwei Eßlöffel voll Del, einen schwachen Eßlöffel voll Essig, eine Prise Pfeffer, zwei Prisen Salz und etwas kleingeschnittene Zwiebel. Dies alles wird gut durcheinander gemengt. Wenn Sellerie knapp ist, dann kann man ein Drittel Kartoffelscheiben darunter mengen. Sollte der Salat etwas trocken sein, dann mische man ein wenig warmes Wasser darunter.

8. Tunken.

Das Bräunen des Mehls und das Anrühren einer Mehlschwitze ist auf Seite 11 angegeben. Wer gern recht viel Tunke hat, der koche doppelte Portion.

a) Gesalzen.

1. Buttertunke. Ein sehr großer Eßlöffel voll Butter und 4—5 Kaffeelöffel voll Mehl werden geschwitzt. Man lasse sie aber nicht gelb werden. Wenn die Butter steigt, löscht man mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser ab. Ist die Tunke für Fisch bestimmt, dann nimmt man Fischsutt. Im andern Fall nimmt man Gemüsesutt. Diese Brühe läßt man kochen, bis sie recht schön sämig ist. Mit dem Salzen sei man vorsichtig, weil der Sutt, oft auch die Butter schon gesalzen sind. Mittlerweise zerquirt man ein Eigelb mit 1—2 Eßlöffel voll