

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Einfach und gut**

**Trunk-Kälble, Lina**

**Karlsruhe, 1947**

Dillbeiguß

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

läßt den Beiguß gut durchkochen. Kurz vor dem Anrichten fügt man noch einige Tropfen Essig und das nötige Salz zu. Es lassen sich auch einige frisch gekochte, durch den Sieb gestrichene Kartoffeln als Bindemittel zu den weißen Beigüssen verwenden. Auf diese Weise genügt etwa 1 Eßlöffel Mehl.

#### **Petersilienbeiguß.**

2—3 Eßlöffel Mehl werden mit kalter Flüssigkeit angerührt, dies in die kochende Kräuterbrühe gegeben und gut durchgekocht. Kurz vor dem Anrichten gibt man reichlich fein verwiegte Petersilie und ein Stückchen Butter zu. Auf diese Weise zubereitet, bleiben die Vitamine erhalten. Um Mehl einzusparen, können frisch gekochte, heiß durchpassierte Kartoffeln als Bindemittel mitverwendet werden. Zum Mehlteiglein genügt dann 1 Eßlöffel Mehl.

#### **Dillbeiguß.**

2 Eßlöffel fein verwiegter Dill wird in etwas Butter gedämpft und Kräuterbrühe zugegeben. Man macht den Beiguß mit einem Mehlteiglein sämig. Will man das Mehl sparen, so wird 1 Eßlöffel Mehl mit dem Dill angedämpft, zuletzt fügt man noch einige frisch gekochte, durch ein Sieb gedrückte Kartoffeln als Bindemittel zu.

#### **Falsche Mayonnaise.**

Zutaten: 2 Eßlöffel Mehl, 1 Tasse Kräuterbrühe oder Milch, 1 Eßlöffel Zwiebelessig, etwas Salz, Senf.

Die Kräuterbrühe läßt man zum Kochen kommen; unterdessen wird das Mehl mit kalter Flüssigkeit angerührt und unter beständigem Rühren zugegeben. Sobald die Masse dicklich ist, läßt man sie etwas abkühlen und fügt Zwiebelessig, Salz und Senf hinzu. Nach Belieben kann man etwas Butter darunter rühren oder einige Tropfen Maggi zugeben. Man serviert die Mayonnaise kalt.

#### **Falsche Mayonnaise, 2. Art.**

2 Eßlöffel Mehl werden mit etwas kalter Kräuterbrühe oder Milch angerührt, unter beständigem Rühren in  $\frac{1}{4}$  Liter kochende Kräuter- oder Fleischbrühe gegeben und etwa 10—15 Min. gekocht, bis die Masse dicklich ist. Nachdem der Mehlteig erkaltet ist, gibt man 1 Eßlöffel Zwiebelessig, etwas Senf, wenig Salz und ein Stückchen Butter zu, schneidet einige Scheiben Wurst in kleine Würfel oder etwas hart gekochtes Ei und mengt dies darunter. Man serviert die Mayonnaise kalt oder gibt sie als Brotaufstrich. Man kann noch fein verwiegte Kräuter, wie Schnittlauch, Petersilie, Estragon, Dill, Thymian oder Pimpernelle zugeben.