

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Einfach und gut**

**Trunk-Kälble, Lina**

**Karlsruhe, 1947**

Schnittlauchbeiguß

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

## 4. Teil: Beigüsse

### Ersatzmittel für Salatbeiguß.

1—2 in der Schale gekochte Kartoffeln werden geschält, warm gerieben, kaltgestellt und mit Essig, Milch oder Öl, wenig Salz und feinverwiegten Kräutern vermischt. Statt der Milch kann auch etwas Fleisch- oder Kräuterbrühe, Suppe oder Wasser zum Verdünnen des Salatbeigusses verwendet werden.

### Weißer Zwiebelbeiguß.

2—3 Zwiebeln werden fein geschnitten und in Kräuterbrühe etwa  $\frac{1}{2}$  Std. gekocht. Dann bereitet man ein Mehlteiglein; 2—3 Eßlöffel Mehl werden mit kalter Flüssigkeit, Kräuterbrühe oder Milch glatt gerührt, in die durchgeseigte Zwiebelbrühe gegeben und noch einige Male aufgekocht. Kurz vor dem Anrichten kann etwas Butter zugefügt werden. Je nach Belieben können die Zwiebeln auch in dem Beiguß bleiben, dann sieht man die Brühe nicht ab.

### Brauner Zwiebelbeiguß.

Man läßt 1 Liter Kräuterbrühe oder Wasser zum Kochen kommen; unterdessen wird mit 2—3 Eßlöffel Braunmehl ein Teiglein angerührt und in die kochende Flüssigkeit einlaufen lassen. Als Würze fügt man Zwiebel mit Nelken besteckt, Lorbeerblatt, 1 Eßlöffel Essig und etwas Salz hinzu und läßt den Beiguß gut durchkochen. Unterdessen werden Zwiebeln in feine Streifen geschnitten und in etwas Butter gelb geröstet. Man gibt diese dem durchgesehenen Beiguß zu und kann, wenn nötig, mit Maggi würzen.

### Selleriebeiguß.

Der geschälte Sellerie wird in ganz kleine Würfel geschnitten, mit einem Stückchen Butter angedünstet und mit Kräuterbrühe oder Wasser weich gedämpft. Dann rührt man ein Mehlteiglein an, gibt dies zu dem Sellerie, sowie einige fein verwiegte, zarte Sellerieblätter und läßt den Beiguß noch kurze Zeit kochen.

### Schnittlauchbeiguß.

1 Eßlöffel Mehl wird nebst reichlich fein geschnittenem Schnittlauch in etwas Butter leicht angedämpft und mit Kräuterbrühe oder Wasser abgelöscht. Dann rührt man ein Mehlteiglein an, gibt dies zu und



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.