

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Einfach und gut**

**Trunk-Kälble, Lina**

**Karlsruhe, 1947**

Ersatzmittel für Salatbeiguß

[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