

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Wirtschaftliche Ernährung

Köln, [1927?]

Soßen

[urn:nbn:de:bsz:31-352211](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-352211)

und schmeckt die Suppe mit Liebig flüßlig, Salz und geriebener Muskat-
nuß ab. Die heilen Röschen werden in der Suppe angerichtet.

S o ß e n

Eine der schwierigsten Aufgaben der Kochkunst ist die Herstellung der
Soßen, denn sie geben den Speisen erst den höchsten Wohlgeschmack.
Soll der Braten wirklich schmackhaft sein, so darf ihm kein Saft zur Be-
reitung der Soße entzogen
werden. Dennoch können Sie
eine gute Soße erzielen, wenn
Sie Liebig Fleisch-Extrakt
oder Liebig flüßlig zu Hilfe
nehmen, denn die in der na-
türlichen Soße vorkommen-
den Stoffe sind zum größten
Teil darin enthalten; Sie fü-
gen also der Soße keinen ihr
fremden Bestandteil zu. Auch
mit Liebig Fleischbrüh-Wür-
feln läßt sich auf einfache
Weise eine Soße verlängern
oder verbessern.

Für braune Kraftsoßen,
wie Madeira-, Trüffel-,
braune Kräutersoßen,
bedient man sich als Ersatz für Kraftbrühe einer Bouillon aus $\frac{1}{2}$ Liter
Wasser und 1 bis $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Liebig flüßlig.

Für helle Soßen löst man Liebig Fleisch-Extrakt in Milch oder Sahne
auf, 7 Gramm auf $\frac{1}{2}$ Liter Soße.



Soße zu kaltem Fleisch und Fisch, Tomaten-, Remouladen-, Champignon-
soßen, Soßen zu Kalbs- und Zungenragouts, Hammelkeulen und Kar-
toffelsalat erhalten durch Liebig flüssig einen besonders feinen Wohl-
geschmack.

VORZUGLICHE SOSSE ZU BRATENRESTEN

Bereitungszeit: 1/2 Stunde. — 4 Personen. — Zutaten: 4 Eßlöffel Weißwein,
15 Gramm Liebig Fleisch-Extrakt, 1/2 Eßlöffel Kochzucker, 1/2 Eßlöffel Senfpulver,
1 Eßlöffel Butter, 2 Eigelb, 1 Teelöffel Zitronensaft, Salz und roter Pfeffer nach
Geschmack.

Das Senfpulver, der Zucker, etwas Salz und roter Pfeffer werden gut
vermischt, alsdann die Butter, hierauf die Eier, der Zitronensaft und
der Wein darin verrührt, zuletzt 15 Gramm Liebig Fleisch-Extrakt in
4 Eßlöffeln heißem Wasser gelöst, gleichfalls in die Masse geschüttet, welche
danach im heißen Wasserbade auf mäßigem Feuer etwa 25 Minuten ge-
schlagen wird. Sollte sie nicht genügend dick sein, so kann man noch
ein oder zwei Eidotter dazu geben. Die Bratenreste werden in Scheiben
geschnitten, durch die heiße Soße gezogen, auf runder Schüssel ange-
richtet, dann der Rest der Soße darüber gegossen und die Schüssel auf
einem Topf mit kochendem Wasser heiß erhalten, bis sie aufgetragen
wird. In Butter geröstete Semmelscheiben sind eine passende Beilage für
das wohlchmeckende Gericht.

LIEBIG-SOSSE ZU FISCH

Bereitungszeit: 1 1/2 Stunde. — Zutaten: 20 Gramm Liebig Fleisch-Extrakt,
150 Gramm frische Butter, Zitronensaft, Pfeffer, Petersilie.

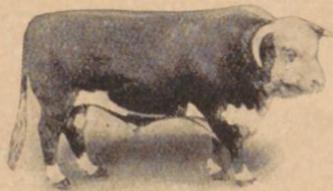
Man stellt eine Kasserolle in heißes Wasser, gibt 20 Gramm Liebig
Fleisch-Extrakt hinein und läßt diesen heiß werden; dann schlage man
mit der Schneerute 150 Gramm frische Butter in kleine Stückchen schnell
darunter. (Fleißiges Rühren ist sehr erforderlich, um das Gerinnen zu
verhüten.) Salz ist nicht mehr nötig. Mit Zitronensaft und gestoßenem

Pfeffer abgeschmeckt, gibt man kurz vor dem Anrichten ein wenig gehackte Peterfilie dazu. Die Soße muß eine hellblonde Farbe haben, empfehlenswert zu Forellen, Steinbutten und Zander.

TOMATENTUNKE

Bereitungszeit: 30 Minuten. — 5 Personen. — Zutaten: 1 Pfund Tomaten, 1 Zwiebel, 2 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Weizenmehl, 1 Liter Wasser, Pfeffer und Salz nach Geschmack, 3 Liebig Fleischbrüh-Würfel.

Die gewaschenen Tomaten werden in Stücke geschnitten und mit der Zwiebel in der Butter 10 Minuten gedünstet. Hierzu rührt man das Mehl und zieht die Tunke mit der Fleischbrühe auf, welche man aus den Fleischbrüh-Würfeln bereitet hat, kocht sie bündig und streicht sie zuletzt durch ein Sieb. Die Tunke wird mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt. Man reicht sie gern zu Pellkartoffeln und Hering, gebakenen Fischen, Blumenkohl oder zu gekochtem Fleisch.



WÜRZIGE TUNKE ZU KALTEM FLEISCH

Bereitungszeit: 15 Minuten. — 1 Liter. — Zutaten: 2 Eidotter, 1 Eßlöffel Butter, eine Prise Pfeffer, 2 Eßlöffel Weizenmehl, Salz, 2 Eßlöffel Eßig, 1 Liter Wasser, 1/2 Eßlöffel Liebig flüssig, 1 Salzgurke, 1 Teelöffel gewiegter Schnittlauch, 1 Teelöffel Worcester-Tunke, 1 Eßlöffel Kapern.

Die Zwiebel wird in Würfel geschnitten und in der Butter gedämpft. Nun werden die Eidotter mit dem Mehl in einem Kochtopf glattgerührt und nach und nach unter Umrühren das Wasser hinzugegeben. Hierzu gibt man die Zwiebelwürfel und schlägt die Tunke auf dem Feuer mit der Schneerute bündig. Man streicht sie durch ein Sieb und schmeckt mit Eßig, Salz, Liebig flüssig, Worcester-tunke und Pfeffer ab. Zuletzt gibt man

den gewiegten Schnittlauch, feingehschnittene Gurke sowie die Kapern hinzu. Die Tunke schmeckt kalt vorzüglich zu Sülzen und kaltem Braten.

SENF-TUNKE

Bereitungszeit: 15 Minuten. — 1/2 Liter. — Zutaten: 2 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Weizenmehl, 2 Eßlöffel Senf, 1 Tasse Milch, 1 Prife Zucker, 2 Teelöffel Liebig flüßig, 1/2 Liter Wasser.

In der leichtgebräunten Butter läßt man das Mehl hellgelb anlaufen und löscht dieses nach und nach zugießend mit der Milch, Senf und Wasser ab. Sobald sich die Tunke bündig gekocht hat, schmeckt man sie mit einer Prife Zucker, Salz und Liebig flüßig ab.

KAPERNTUNKE

Bereitungszeit: 15 Minuten. — 1/2 Liter. — Zutaten: 2 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Weizenmehl, 1 Eidotter, 2 Teelöffel Liebig flüßig, 1 Zwiebel, 1 Eßlöffel Kapern, 1/2 Liter Wasser, Salz, 1 Guß Weißwein.

In einem Eßlöffel Butter läßt man die Zwiebel dämpfen, ohne sie gelb werden zu lassen. Hierzu gibt man das Mehl und verrührt es gut. Dieses löscht man mit dem Wasser ab und gießt den Wein hinzu. Nachdem sich die Tunke bündig gekocht hat, streicht man sie durch ein Sieb. Man schmeckt die Tunke mit Salz und Liebig flüßig ab und bringt sie ins Kochen. Dann nimmt man den Topf vom Feuer und wellt die Tunke mit einem aufgeschuirlten Eidotter ab, gibt die Kapern hinzu und läßt noch einen Eßlöffel voll Butter darin zergehen.

ZWIEBELTUNKE

Bereitungszeit: 15 Minuten. — 1 Liter. — Zutaten: 2 Eßlöffel Butter, 2—3 große Zwiebeln, 2 Eßlöffel Weizenmehl, 1 Tasse Milch, 1 Liter Wasser, 1 Prife Pfeffer und Salz, 2 Teelöffel Liebig flüßig.

Zwiebel, Butter und Mehl läßt man dämpfen, löscht mit dem Wasser und der Milch nach und nach ab und läßt die Tunke bündig kochen.

Man schmeckt sie mit Pfeffer, Salz und Liebig flüssig ab. Wenn man es liebt, kann man auch noch einige Kümmelkörner verwenden. Die Tunke ist vorzüglich zu Hammelfleisch, gekochtem Rindfleisch, gekochten Fischen, als Beigabe zu Pellkartoffeln und Hering.

PETERSILIENTUNKE

Bereitungszeit: 25 Minuten. — 1 Liter. — Zutaten: 2 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Weizenmehl, 3 Liebig Fleischbrüh-Würfel, 1 Liter Wasser, 1 Eßlöffel gewiegte Petersilie, Pfeffer und Salz.

Mit der Butter und dem Mehl bereitet man eine helle Mehlschwitze, welche man mit der aus den Fleischbrüh-Würfeln bereiteten Brühe aufzieht. Nachdem die Tunke bündig gekocht ist, schmeckt man mit Pfeffer und Salz ab und gibt die gewiegte Petersilie hinzu. Um zu verhüten, das letztere grau wird, vermeide man das Aufkochen mit denselben. Die Tunke ist sehr beliebt zu kleinen Fleischklopfen oder hartgekochten Eiern.

SCHNITTLAUCHTUNKE

Man bereitet diese wie Petersilientunke, doch verwendet man gehackten Schnittlauch anstatt der Petersilie.

MEERRETTICHTUNKE

Bereitungszeit: 30 Minuten. — 1 Liter. — Zutaten: 2 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Weizenmehl, 1 Eßlöffel Korinthen, 2 Liebig Fleischbrüh-Würfel, 1 Liter Wasser, 2 Eßlöffel geriebenen Meerrettich, Salz, 2 Eßlöffel geriebenen Zwieback.

Mit der Butter und dem Mehl bereitet man eine helle Mehlschwitze, welche man mit der aus den Fleischbrüh-Würfeln bereiteten Fleischbrühe aufzieht. Nachdem die Tunke einen Augenblick gekocht hat, gibt man die gereinigten Korinthen, den geriebenen Meerrettich sowie die Zwiebackbrösel hinzu und läßt sie an der Seite des Feuers langsam ziehen. Vor dem Anrichten schmeckt man mit Salz ab.

HOLLÄNDISCHE TUNKE

Bereitungszeit: 30 Minuten. — 5 Personen. — Zutaten: 2 Eßlöffel Butter, 4 Eidotter, 2—3 Liebig Fleischbrüh-Würfel, Saft einer Zitrone, 1 Eßlöffel Weizenmehl, 1 Liter Wasser, Pfeffer und Salz.

Das Mehl wird mit etwas kaltem Wasser glattgerührt und dann die Eidotter, die von den Fleischbrüh-Würfeln und dem übrigen Wasser bereitete kalte Brühe, Butter und Zitronensaft nach und nach hinzugefügt. Man schlägt die Tunke mit der Schneerute im Wasserbade, bis sie dicklich wird. Sie wird mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt und sehr verfeinert, wenn man kurz vor dem Anrichten noch ein Stück frische Butter darin schmelzen läßt. Die Tunke ist vorzüglich zu gekochten Fischen, Klopfen und Blumenkohl.

