Blick in den Kochtopf

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **65 (1992)**

Heft 9

PDF erstellt am: **14.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Kügelipastete – eines der Lieblingsgerichte unseres Zentralpräsidenten:

Des Luzerners streng gehütetes Geheimnis!

Wie der Wasserturm und die Kapellbrücke zu Luzern gehören, ebenso wäre das Leben der Leuchtenstädtler ohne die traditionelle Kügelipastete unvorstellbar. Aus diesem Grunde hat Elsbeth Klunker-Aeschbach für DER FOURIER einmal die echten Rezepte beschafft. Sie haben nun die Auswahl zwischen zwei Möglichkeiten:

Die «historische» Kügelipastete

300 g Schweinsvoressen, mager
ca. 2–3 cm grosse Würfel
300 g Kalbsvoressen, wie oben
ca. 2–3 cm grosse Würfel
300 g Schweinsbrät
(Bauermnbratwurst, unerwellt)
300 g Kalbsbrät
(Kalbsbratwurst, unerwellt)
500 g Champignons
150–200 g Weinbeeren
3 grosse Zwiebeln
3–6 Knoblauchzehen
3 Äpfel (harte, evtl. Berner Rosen)
Mehl
Schwarzer Pfeffer, gemahlen
Bouillonwürfel (evtl. zusätzl. Saucenwürfel)
2 Nelken
2 Loorbeerblätter
1–2 dl Rotwein oder Madaira
1–2 dl Rahm
1 Schuss Kirsch.

Nach eigenem Geschmack (jedoch ohne Salz) gewürztes Schweins- und Kalbsvoressen leicht mit Mehl einstäuben, mit gehackter Zwiebel und Knoblauch zusammen in je hälftig Öl und Butter goldbraun anbraten, mit Rotwein ablöschen, dann Wasser, Bouillonwürfel, Lorbeerblätter, Nelken und Weinbeeren dazugeben. Fleisch an Sauce beinahe gar kochen lassen, geschnittene Champignons dazu.
Brätkügeli in heissem Wasser kurz fest werden lassen (nicht kochen), Äpfel achteln und scheibeln.
Brätkügeli und Apfel ca. 5-8 Minuten vor Kochende zum Fleisch geben. Sauce mit Rahm, Bouillonwürfel oder nach Bedarf mit Saucenwürfel abschmecken. Eine Minute vor Kochende 1 Schuss Kirsch dazu. In Pastetenhaus oder kleinen Pasteten anrichten.
Dazu trockener Reis und Salat.
Wichtig: Weinbeeren verwenden (Malagatrauben oder ähnliches); Rosinen oder Sultaninen sind falsch, da zu süss zu intensiv im Geschmack:
Tips: Anstatt Salz genügen Bouillonwürfel oder Aromat.
Die Zutaten sind in solchen Abständen einzubringen, dass alle noch ein wenig fest sind und nicht verkochen (Achtung auf die Äpfel).

Die heutige «Fritschipastete»

Warum es so heisst, weiss jeder, der schon einmal an einem Bärteliessen dabei war. Wichtig für die Qualität der Fritschipastete ist, dass man dazu nur erstklassige Ware verwendet, betreffe sie nun Fleisch, Wein, Cognac oder Sauce. Vor zwei- bis dreihundert Jahren sollen für die Fritschipastete noch Flusskrebse, Milke und Rahm verwendet worden sein. Nun das Rezept dieser autochthonen Luzerner Fritschipastete:

Pastetenhaus aus 450–500 g Blätterteig
600 g Kalbsvoressen aus der Schulter
(ohne Gatter) in 2–3 cm grossen Würfeln
je 250 g Kalbs- und Schweinsbrät
400 g frische Champignons
150 g Weinbeeren
50 g Cognac oder guter Weinbrand
400 g gehackte Zwiebeln
80 g Öl
60 g Butter
zudem Mehl, Lorbeerblatt, Nelke, Salz,
gemahlener schwarzer Pfeffer
3 dl Rotwein
8 dl Demiglace-Sauce oder gebundener brauner Kalbsfond

Fleisch würzen (ohne Salz), mit Mehl bestäuben, in heissem Öl anbraten; Fleisch herausnehmen, Öl abschütten. Butter in die Pfanne geben, Zwiebeln goldgelb anziehen, Fleisch dazugeben, mit dem Wein ablöschen und eindicken lassen (auf schwachem Feuer), dann die heisse Demiglace dazugeben, sowie alle Gewürze (auch das Salz) zugedeckt garen. Die sauber gewaschenen Champignons 20 Minuten lang mitkochen. Brätkügeli in heissen Salzwasser fest werden lassen (nicht kochen). Kurz vor Schluss Brätkügeli und Weinbeeren beifügen (Weinbeeren in Cognac vorher einlegen. Alles, wenn Siedepunkt erreicht, in eine vorgewärmte Pastete einfüllen und sofort servieren.
Gemischten Salat dazu geben.

Lebensmittellehre:

Die Buschbohne

(Synonym: Höckerli, Kruppbohne, Gartenbohne, Fisole)
Fam.: Hülsenfrüchtler

Geschichte

Schon die alten Griechen und Römer kannten Bohnen. Nur waren es die Früchte der Gattung Langbohnen (lat. Vigna), die ursprünglich aus Südasien stammen. Unsere Gartenbohne hat ihre Heimat im tropischen Amerika und kam somit erst spät nach Europa. Die Wildform ist windend.

Botanik

In der grossen Unterfamilie der Schmetterlingsblütler werden die 400–500 Gattungen mit ihren über 10 000 Arten in verschiedene Gruppen (=Tribus) unterteilt. Innerhalb der Gattung Phaseolus werden die Gruppen Busch-, Stangen- und Feuerbohnen unterschieden. Nach dem Hülsenquerschnitt, nach der Farbe oder nach dem Typ wird weiter unterteilt.
Es gibt auch noch andere Gemüsearten, die im Namen die Bezeichnung «Bohne» tragen, aber nicht zur Gattung Phaseolus gehören, so die Sojabohnen und die oben erwähnten Langbohnen.

Anbau

Die Bohnen sind frostempfindlich und können im Freiland erst nach den Eisheiligen ausgesät werden. Eine alte Gärtnerregel sagt: «Bohnen wollen die Glocken hören und die Gärtnerin sehen», was aussagt, dass die Bohnensamen wenig tief in die warme Bodenoberschicht gesät werden sollten.

Bedeutung

Die Bohne gehört weltweit zu den wichtigsten Kulturpflanzen. Für manche Völker der Erde sind die Bohnen eine der wertvollsten Eiweisslieferanten. Neben der Bedeutung für den Frischmarkt, werden Bohnen grossflächig für die Verarbeitungsindustrie angebaut.

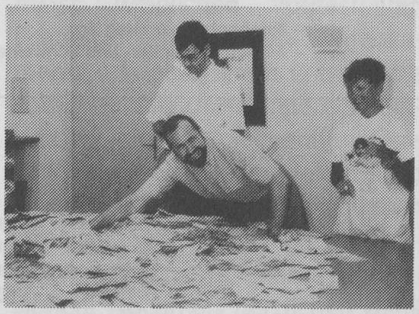
Verwendung

Die Bohnen rüstet man, indem der Blütenrest und das Stengelende entfernt werden. Die heutigen Buschbohnensorten sind fadenlos. Bohnen müssen immer gekocht werden, auch wenn man sie als Salat verwenden will.
Obschon die klassische Bohnenplatte viel Fleisch enthält, kann dieses Gemüse auch solo serviert werden, denn es enthält hochwertiges, pflanzliches Eiweiss.
Zusätzlich weisen die Bohnen einen hohen Anteil an Mineralstoffen, so vor allem Kalium, Magnesium und Kalzium, auf.

Ein Wettbewerb beweist viel Sympathie für den traditionellen Hartkäse

«Sbrinz liegt im Zentrum von Käseplatten»

Der von der Schweizerischen Käseunion im Sommer 1992 lancierte Wettbewerb mit der provokativen Frage «Wo liegt Sbrinz» hat tausende zum Antworten animiert. Dies zeigt auch, dass der traditionsverbundene Sbrinz viel Sympathie geniesst.



Peter Gilliéron, stellvertretender Direktor der Schweizerischen Käseunion AG, bei der Ziehung der Gewinner. Er freut sich ganz offensichtlich über die fast 20 000 Einsendungen, die der Wettbewerb «Wo liegt Sbrinz» ausgelöst hat. Im Hintergrund die Werbeleiterin der Käseunion Denise Cornioley und der Marketingleiter André Grandjean.

Foto: Hanspeter Zaugg

Eine deutliche Mehrheit der rund zwanzigtausend Wettbewerbsteilnehmer wussten bestimmt, dass es Sbrinz als Ort nicht gibt und dass es somit auch keinen Kanton geben kann, in welchem Sbrinz liegt. Zahlreich waren jene, die Sbrinz in einem der Urkantone vermuteten, dann aber doch festhielten, dass Sbrinz keine Ortschaft, sondern «ein sehr guter Käse» sei. Einzelne haben sogar ausführlich dargelegt, dass Brienz einst Sammelort für Sbrinz war und dass sein Name von dieser Ortschaft abgeleitet werden kann. Andere haben lustige Antworten gefunden wie «Sbrinz liegt auf dem Tisch» oder «Sbrinz liegt im Zentrum von Käseplatten». Der Hauptpreis – eine Ferienwohnung während eines ganzen Jahres in der Innerschweiz – geht an Rolf Albrecht in Mogelsberg. Hundert weitere ausgeloste Gewinner haben einen schönen Mocken Sbrinz erhalten. Die mit dem Wettbewerb verbundene Werbekampagne wird im Herbst fortgesetzt. Dann wird es darum gehen, einen Heimatort für den Sbrinz mit dem Namen Sbrinz zu gründen.