Blick in den Kochtopf

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **67 (1994)**

Heft 7

PDF erstellt am: **03.05.2024**

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

Merängge mit Nidle

III. Teil nach einer Figur aus Gotthelfs Buch «Uli der Pächter»

Die Emmentaler Gasthöfe sind dafür bekannt, dass sie ihren Gästen besonders schöne und grosse «Merängge» offerieren.

Für ganz Mutige, die ihre Meringues selbst herstellen möchten, hier ein Rezept für deren Zubereitung.

Meringues:
4 Eiweiss
200 g Zucker
40 g Stärkemehl
10 g Butter
3 dl Schlagrahm

Eiweiss und 100 g Zucker zu steifem Schnee schlagen. Die restlichen 100 g Zucker und das Stärkemehl sachte und gleichmässig darunterziehen.
Die Butter zergehen lassen und damit das Blech bebuttern. Mit Griesszucker bestreuen und die Meringues mittels zweier Suppenlöffel (oder Spritzsack mit flacher Sterntülle) auf Blech dressieren. Den Backofen auf kleinster Stufe vorheizen. Die Meringues werden praktisch nur getrocknet. Den geschlagenen Rahm auf den Teller geben und in der Mitte zu einer kleinen Birne dressieren. Pro Person mit 2 Schalen den Rahm «einklemmen» und das Ganze mit Rahm fertig garnieren.
Tip: Emmentaler Meringues sollten leicht Farbe haben und schön trocken (nicht klebrig) sein.

Gemüse und Obst

Ob Saures wirklich lustig macht? Eines ist sicher, Saures macht Appetit, und manches Gericht wird durch saure oder süss-saure Beilagen bekömmlicher. Gemüse und Obst werden durch das Einlegen in einen Sud aus Essig, Salz, Zucker und Gewürzen aber nicht nur schmackhafter, sondern auch haltbarer. Denn Essig hat eine stark konservierende Kraft; er verhindert die Entwicklung von Schimmel und von Fäulnis- und Gärbakterien. Zucker und Salz verstärken diese Wirkung noch, ebenso wie viele Gewürze. Zum Einlegen brauchen Sie Steinguttöpfe mit unbeschädigter Glasur, grosse Gläser (zum Zubinden oder mit Deckeln) und Gläser mit Twist-Off-Deckeln. Zum Einkochen von Sauerkonserven Einmachgläser. Ausserdem einen grossen weiten Kochtopf, grosse Schüsseln, Schaumkelle und Schöpfkelle, Messbecher und Waage. Sorgfältigste Reinigung aller Geräte und Gefässe ist unerlässliche Voraussetzung für die Haltbarkeit. Ebenso wichtig: nur frisches, knackiges Obst und Gemüse verwenden, angefaultes ganz aussortieren.
Steinguttöpfe mit Eingelegtem sollten kühl und dunkel stehen und regelmässig kontrolliert werden. Die Einlegeflüssigkeit muss immer gut fingerbreit über dem Obst oder Gemüse stehen. Falls nötig, giesst man etwas Sud nach. Der Vorteil beim Einlegen in Steinguttöpfe: Sie können jederzeit etwas entnehmen, der Topf muss danach allerdings immer wieder gut verschlossen werden. Der Nachteil: Die Haltbarkeit ist auf sechs bis acht Monate begrenzt. Legt man Wert auf längere Haltbarkeit, oder ist der Keller zu warm, dann sollte man auch die sauren Gemüse in Gläsern einkochen, besonders so empfindliche Gemüse wie Bohnen und Spargeln. Ein weiterer Vorteil des Einkochens in Gläsern: Die Essig-Konzentration darf niedriger sein. Wer es also milder, das heisst weniger sauer liebt, kann beim Einkochen in Gläsern weniger Essig nehmen. Sonst aber dürfen Sie die angegebenen Essig-Mengen nicht willkürlich abändern.

ZfO-Kartoffelpfanne

Je 10 g getrocknete Steinpilze und Morcheln einweichen. 150 g in Würfel geschnittene Champignons und 1 gehackte Zwiebel in Butter andämpfen. Die abgetropften Dörrpilze mitdämpfen. 700 g Kartoffeln in Würfel schneiden und beigeben. Mit 5 dl Wasser ablöschen und mit Streuwürze, Pfeffer und 1 Bouillonwürfel kräftig würzen. 20 Minuten köcheln lassen. 2 Esslöffel gehackte Petersilie und 1 Becher Sauer-Halbrahm (180 g) darunterziehen und sofort servieren.

Kulinarisches ABC

Ackersalat – Feldsalat oder Nüsslisalat.
Afternoontea – Nachmittagstee, auch Five o'clock tea genannt, in England üblich.
Agnès Sorel – Geliebte Karls des VII. von Frankreich (um 1422-1459). Sie linderte Not und Elend. Die nach ihr benannte Garnitur besteht aus kleinen Törtchen, gefüllt mit Geflügelfarce und zerkleinerten Champignons, mit Pökelzunge und Trüffeln, meistens zu Geflügel oder Schlachtfleisch serviert.
Crème Agnès Sorel ist eine Geflügelcremesuppe mit denselben Zutaten, Champignons, Zunge, Hühnerbruststreifchen.