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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 64 (1991)

Heft: 11

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

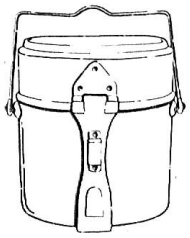
Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

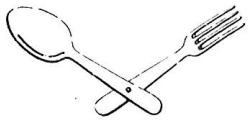
Download PDF: 23.11.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Normalerweise sind die Erfolgsrezepte der «Winterthur» gut gehütete Geheimnisse.



Rezept für 4 Personen
800 g Siedfleisch (Rindsschulter)
2 Stück Rüebli
2 Stück Pfälzerrüebli
1 kleiner Sellerieknollen
1 grüner Lauchstengel
1 Stück Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe
2 Stück Kartoffeln, in Würfel geschnitten
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
Pfeffer aus der Mühle
10 g Salz
1 Prise Safran
1 Bund Schnittlauch
1,2 l Wasser/Bouillon



Das Fleisch in 50 g schwere Stücke schneiden und in die 90 Grad heisse Bouillon geben und sofort aufkochen, das Fett abschäumen und auf dem Siedepunkt ziehen lassen, zirka 1 Stunde lang. Mit Safran und Salz würzen, dann das in mundgerechte Stücke geschnittene Gemüse und die Kartoffeln dazugeben und nochmals 20 Minuten lang ziehen lassen. Ganz heiss servieren und mit gerösteten Brotwürfeli, Käse und Schnittlauch garnieren.

winterthur

Von uns dürfen Sie mehr erwarten.