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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 65 (1992)

Heft: 5

Rubrik: Blick in den Kochtopf

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: 13.12.2025

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

Kartoffeln vielseitig zubereitet

In der letzten Ausgabe DER FOURIER wurden einige wertvolle Tips rund um die Kartoffelverwertung veröffentlicht. Dabei können die Ratschläge nicht nur für den militärischen Truppenhaushalt angewendet werden, sondern dienen vorwiegend dazu, Anregungen für die zivile Küche abzugeben. Auf vielseitigen Wunsch drucken wir diesmal nochmals Kartoffelgerichte ab, zusammengestellt von DER FOURIER-Mitarbeiterin Elsbeth Klunker-Aeschbach.

Kartoffelauflauf mit Senfkruste

Zutaten für 4 Personen:
1 kg Kartoffeln
Salz
400 g gemischtes Hackfleisch
1 Becker Joghurt
2 Zwiebeln
1/2 Teel. getrockneter Majoran
schwarzer Pfeffer
1 Essl. Butter oder Margarine

Für die Senfhaube:
2 Eier
2 Essl. Paniermehl
3 gestrichene Essl. Rotisseursenf (grobkörniger Senf)
Salz

Zubereitung:
Die Kartoffeln gründlich waschen und ungeschält in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Dann das Wasser abgiessen und die Kartoffeln abpellen. Das gemischte Hackfleisch und Joghurt in eine Schüssel geben. Die Zwiebeln schälen, fein hacken und zufügen. Den getrockneten Majoran, Salz und schwarzen Pfeffer überstreuen, den Hackfleischteig kneten und eventuell noch einmal abschmecken. Eine feuerfeste Form mit Fett ausstreichen und ein Drittel des Fleischteiges auf dem Boden verteilen und festdrücken. Die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden. Die Hälfte davon auf das Hackfleisch schichten. Dann Hackfleisch, Kartoffelscheiben und noch einmal Hackfleisch darüber geben. Die Oberfläche zum Schluss glatt streichen.

Für die Senfhaube die Eier trennen. Eigelb, Paniermehl, Senf und etwas Salz verrühren. Das Eisweiss mit den Schneebesen des Handrührgerätes zu steifem Schnee schlagen und unter die Senfmasse heben. Die Schaummasse auf dem Auflauf verstreichen. Die Form auf den Bratrost in die mittlere Schiebeleiste des vorgeheizten Backofens schieben und den Auflauf 35 bis 40 Minuten (E-Herd: 200°, Gasherd: Stufe 3) goldbraun backen. Dazu gibt es Gurkensalat mit Kürbisstücken und einer süss-sauer abgeschmeckten Marinade.

Zwiebelwähe

250 g Kuchenteig	auswallen (Blech 26 cm belegen)
100 g Speckwürfeli	glasig braten
750 g Zwiebeln	in feine Streifen schneiden, zu den Speckwürfeli geben Auf kleiner Stufe dünsten (20 Min.)
1 dl Rahm, 1 dl Milch	dazugeben und Guss leicht auskühlen
1 Ei	zerklopfen
1-2 Kl Salz	
wenig Pfeffer, Muskat	mit Ei vermischen und zu Speck und Zwiebeln geben Guss auf dem Teigboden gleichmässig verteilen
	Backen in der unteren Hälfte des Ofens bei 250°C ca. 30 Minuten.

Rösti Försterinnen-Art

Zutaten für 4 Personen:
1 kg geschwellte Kartoffeln
1 Zwiebel
250 g frische Champignons oder Eierschwämme
100 g Schinken
3 bis 4 Essl. Fett
Salz, Pfeffer aus der Mühle
je eine Prise Majoran, Thymian und Rosmarin
4 Eier

Zubereitung:
Die geschwellten Kartoffeln schälen und raffeln. Die Zwiebel fein hacken, die Champignons blättrig schneiden (an Stelle der Champignons eignen sich auch gut erlesene Eierschwämme) und den Schinken in Streifen schneiden.

In der Bratpfanne das Fett zerlassen und darin Zwiebel, Champignons (oder Eierschwämme) und Schinken leicht anrösten. Die geraffelten Kartoffeln beifügen, würzen und das Ganze unter mehrmaligem Wenden zu einer knusprigen Rösti braten. Die Rösti auf die Platte stürzen und mit den Spiegeleiern krönen.

E Guete!