

Blick in den Kochtopf

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 10

PDF erstellt am: **21.06.2024**

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.

Währschafte Gerichte sind wieder gefragt

Regionalküche Urschweiz

Kulinarisch von grosser Bedeutung ist der Herbst, einerseits wegen der beginnenden Jagd, andererseits wegen der Chilbi, die nach den Alpbazügen stattfindet. Ein typisches Chilbi-Gericht ist Chabis und Schaffleisch. Es lohnt sich, hiervon gerade eine währschafte Portion zu kochen. Aufgewärmt schmeckt es angeblich noch besser.

Chabis und Schaffleisch

1 kg Schaffleisch (Laffe, Brust, Schulter)
2 kg Weisskabis
2 Zwiebeln, grob geschnitten
500 g Kartoffeln
wenig Weisswein und Bouillon
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
Salz, Pfeffer, Paprika
wenig Fett, wenig Mehl

Schaffleisch und Kabis in grobe Würfel schneiden. Das Fleisch würzen, mit Mehl stäuben, im heissen Fett anbraten. Zwiebel beifügen, mitdünsten, dann Kabis zugeben und langsam anbraten, bis auch der Kabis gebräunt ist. Mit Weisswein ablöschen, Bouillon, Nelken und Lorbeerblatt begeben. Zugedeckt etwa 50 Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und unter den Eintopf mischen. Köcheln lassen, bis alles gar ist.

Bristner Nidle

12 Dörrbirnen
100 g Zucker
1/4 Liter Rotwein
5 dl Rahm

Die Birnen in Rotwein, Zucker und nach Bedarf wenig Wasser weich kochen, herausnehmen, Stiel und Kerngehäuse entfernen und auskühlen lassen. Inzwischen die Flüssigkeit zu einem Sirup einkochen und ebenfalls erkalten lassen. Den

Rahm steif schlagen und zu den eingelegten Birnenstücken reichen.

Schwyzer Reis-Kastanien-Suppe

100 g Kastanien, tiefgekühlt
1 Liter Bouillon
40 g Butter
60 g Vialone-Reise
100 g Sbrinz, gerieben
1 Zwiebel, grob gehackt
1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
Salz, Pfeffer

Die Zwiebel in der Butter dünsten, den Reis begeben, kurz weiter dünsten. Die Bouillon und die Kastanien beifügen. Das Ganze etwa 20 Minuten köcheln lassen. Vor dem Servieren würzen, mit Reibkäse und Schnittlauch bestreuen.

Reisauflauf mit Zwetschgen

200 g Reis (Rundkorn)
1 Liter Milch
wenig Salz
Schale und Saft einer Zitrone
70 g Butter
3 Eigelb
Zucker
3 Eiweiss, zu Schnee geschlagen
500 g Zwetschgen
30 g Butterflocken

Den Reis in der Milch weich kochen, Zitronensaft und -schale,

Butter, Eigelbe und Zucker noch unter den warmen Reis mischen. Die Eiweisse steif schlagen, vorsichtig darunterziehen.

Lagenweise Zwetschgen und Reis in eine ausgebutterte Auflaufform schichten, mit Butterflocken bestreuen und etwa 40 Minuten im mittelheissen Backofen überbacken.

Mit einer Vanillesauce servieren.

Vanillesauce:

3 dl Milch
1 Vanillestengel
2 Eier
2 Esslöffel Zucker

Milch und aufgeschlitzten Vanillestengel zusammen aufkochen. Eier und Zucker schaumig rühren. Die heisse Milch unter kräftigem Rühren zu den Eiern giessen, dann das Ganze zurück in die Pfanne geben und vors Kochen bringen.

Äplermagronen

500 g Makkaroni
500 g Kartoffeln
200 g Sbrinz, gerieben
2 grosse Zwiebeln
100 g Butter
1 Becher Rahm
Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit den Makkaroni in Salzwasser weich kochen, abschütten.

Beim Anrichten die Teigwaren lagenweise mit geriebenem Käse bestreuen. Den Rahm erwärmen und darüber giessen, nach Bedarf noch würzen und warm stellen. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, in der heissen Butter goldgelb rösten und über die Magronen verteilen. Sofort servieren.

Quelle: «Schweizer Familie»
Nr. 31 vom 1.8.1990