

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	67 (1994)
Heft:	10
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: 20.02.2026

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

Währschafe 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 Alpabzügen stattfindet. Ein typisches Chilbi-Gericht ist Chabis und Schaffleisch. Es lohnt sich, hiervon gerade eine währschafe 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 beigeben. 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 beigeben, 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