"Die Liebe geht durch den Magen"

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Bauen, Wohnen, Leben**

Band (Jahr): **- (1953)**

Heft 14

PDF erstellt am: **30.04.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-651533

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

«Die Liebe geht durch den Magen»

Aepfel sind Medizin ...

Der Apfel hat einen hohen Phosphorgehalt, er wirkt bei häufigem Genuß wohltuend auf die Nerven, er fördert die Verdauung und wirkt, wenn er regelmäßig abends gegessen wird, schlafbringend.

APFELMEERRETTICH. Zutaten: Ein kleines Stück Meerrettich, 2 große Aepfel (Boskop), Salz, 1 Eßlöffel Zukker, Saft einer halben Zitrone, nach Belieben ½ Glas Süßmost.

Aepfel und Meerrettich reiben und mit den anderen Zutaten vermischen. Schmeckt sehr gut zu kaltem Rindfleisch oder Fisch.

APFELPUDDING. Zutaten: 1½ Pfund Aepfel, ¼ Pfund geriebenes Schwarzbrot, 50 g Zucker, etwas Nelkenpulver, abgeriebene Zitronenschale, Zimt, ½ Päckchen Backpulver.

Aepfel in dünne Scheiben schneiden, weichdünsten und durch ein Sieb streichen. Das geriebene Brot mit den Gewürzen vermengen, die Aepfel zugeben und gut mischen. Zum Schluß das Backpulver dazugeben, die Puddingmasse in eine Form füllen und eine Stunde im Wasserbad kochen. Eine Fruchtsauce dazu servieren.

APFELRINGE. Zutaten: 6—8 mürbe Aepfel, Zimt, Zucker, ein wenig Rum, ½ Pfund Mehl, Süßmost, ½ Teelöffel Oel, 2 Eiweiß.

Die Aepfel schälen und das Kernhaus ausstechen, in Ringe schneiden und mit Zucker, Zimt und Rum marinieren. Mehl mit Süßmost ziemlich dick anrühren, das Oel und den steifgeschlagenen Eischnee darunterziehen. Die abgetropften Apfelringe in den Teig tauchen und in heißem Oel oder Fett braun und knusprig backen. Mit Zukker bestreuen und sofort servieren.

WEINÄPFEL. Zutaten: 4—6 Aepfel, 1 Glas Wein, fertige Mürbteigtörtchen, gesüßtes Hagebuttenmark, 1 dl Schlagrahm.

Die Aepfel schälen, halbieren, das Kernhaus entfernen und mit einem Glas Wein dämpfen, ohne daß sie zerfallen. Jeden halben Apfel auf einem Törtchen anrichten und mit dickem, gesüßtem Hagebuttenmark überziehen. Den Schlagrahm dazu servieren.

FEINE APFELCREME. Zutaten: 750 g Aepfel, Saft einer halben Zitrone, 1 Eßlöffel Rum, 1 Eßlöffel Vanillezucker, 1 Prise Zimt, 50 g geschälte, geriebene Mandeln, ½l Milch, 1 Teelöffel «Maizena», 1 Prise Salz, 75 g Zucker, 1—2 dl Schlagrahm.

Die Aepfel werden geschält, in Würfel geschnitten und auf kleinem Feuer mit Zitronensaft, Rum, Vanillezucker und Zimt weichgedämpft. Die Apfelwürfel sollen aber nicht zerfallen. Die Milch wird mit den Mandeln aufgekocht. Das «Maizena» mit etwas kalter Milch anrühren und zusammen mit dem Salz und dem Zucker zur Flüssigkeit geben. Die Aepfel werden daruntergemischt, das Ganze kurz aufgekocht und dann kaltgerührt. Zum Schluß wird der steifgeschlagene Rahm darunter-gezogen und die Creme in Gläser gefüllt, garniert mit etwas Gelee oder einem Baumnußkern.

UMGEDREHTE APFELTORTE. Zutaten: 40 g Butter, 90 g Zucker, 75 g Baumnußkerne, 500—700 g säuerliche Aepfel. Teig: 80 g Butter, 160 g Zukker, abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 100 g «Maizena», 80 g Mehl, 3 Teelöffel Backpulver, 1 Prise Salz, 2 Eier, evtl. ein wenig Zitronensaft.

Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Pergamentpapier auslegen. Die flüssige Butter daraufgeben, den Zucker darüber streuen und nun abwechselnd ringförmig Baumnüsse und die geschälten, in dicke Scheiben geschnittenen Aepfel auf den Boden der Springform legen. Für den Teig die Butter mit dem Zucker und der Zitronenschale schaumig rühren, und das mit «Maizena» und dem Backpulver gesiebte Mehl und Salz sowie die ganzen Eier und etwas Zitronensaft daruntermischen. Der Teig wird über die Aepfel gefüllt und die Torte bei mittlerer Hitze etwa eine Stunde gebacken. Den fertigen Kuchen etwa 10 Minuten auskühlen lassen, den Rand der Springform lösen, den Kuchen stürzen, das Papier entfernen und die Torte mit gesiebtem Staubzucker bestäuben.

Kastanien ...

KASTANIENPUDDING. 225 g Maroni werden 20 Minuten geröstet. Man entfernt die Schalen und kocht die Kastanien in ½ Liter Milch weich. 60 g Butter werden mit 120 g braunem Zukker gut verrührt und dazugegeben. Dann fügt man der Maronimasse noch 225 g geriebenes Brot, 100 g gewaschene und gebrühte Sultaninen, 1 Eßlöffel geriebene Mandeln sowie 2 Eier bei und läßt sie in einer Puddingform 1½ bis 2 Stunden im Wasserbad kochen.

KASTANIEN MIT SPECK. 500 g Maroni werden von den Schalen befreit, eingeweicht und am nächsten Tag mit etwas Wasser eine Stunde lang gekocht. Dann fügt man 375 g Speck hinzu und läßt die Kastanien weiterkochen. 30 Minuten vor dem Anrichten gibt man schließlich 5 bis 6 Aepfel in Schnitzen (mit ein wenig Zucker bestreut) in die Pfanne. Beim Anrichten wird alles miteinander vermischt und so serviert.

KASTANIEN ZUM BRATEN. 1 kg Maroni in der Pfanne oder im Backofen erhitzen, bis sie platzen. Man befreit sie von der Schale und kocht sie so lange in Salzwasser, bis sich auch die braune Haut entfernen läßt. Dann müssen die Maroni mit einem Eßlöffel Butter, einer Prise Salz, 1 Teelöffel Zucker sowie etwas Wasser oder Milch 15 Minuten lang dünsten. Nach Belieben kann man sie in eine Zwiebelschwitze geben. Die Kastanien werden als Beilage zu Schweinebraten gereicht.

KASTANIENKRANZ. 500 g Kastanien von den Schalen befreien, knapp mit Wasser bedeckt weichkochen, enthäuten, zerdrücken und mit 150 g Zukker, 1 Teelöffel Kakao sowie 1 Päckchen Vanillinzucker vermischen. Dann kocht man die Maroni nochmals mit soviel Milch auf, daß ein steifer Brei entsteht. Die Maronimasse wird durch ein Sieb gestrichen, in eine kleine Kranzform gedrückt und gestürzt.

BÖMISCHE KASTANIENTORTE. 140 g Maroni vorbereiten, in Wasser weichkochen und durch ein Sieb streichen. 100 g Schokolade reiben; 140 g Zucker und 6 Eigelb schaumig rühren. Alles miteinander vermischen, den steifen Schnee der 6 Eiweiß dazugeben und aus dem Teig in einer Springform einen Tortenboden backen. Nach dem Erkalten wird der Tortenboden durchschnitten und mit Schlagrahm gefüllt. Dann erhitzt man 250 g Würfelzucker in 1/8 Liter Wasser unter Rühren so lange, bis die Zuckerlösung in Perlen vom Kochlöffel heruntertropft. Sie wird mit drei Rippen aufgelöster Blockschokolade zu einem dickflüssigen Brei vermischt, den man als Glasur über die Torte streicht.

KASTANIENDESSERT. Man kocht 500 g Kastanien eine Stunde in Wasser und befreit sie von der Schale und der braunen Haut. Dann erhitzt man 1 Eßlöffel Butter und 1 Eßlöffel Zucker in der Pfanne, gibt die Kastanien hinein und läßt sie unter Schütteln 15 bis 20 Minuten schmoren. Die Pfanne muß zugedeckt bleiben. Schließlich gibt man 1/8 Liter Madeira oder Sherry und ein wenig kalt angerührtes Kartoffelmehl oder Maizena dazu. Einige Male aufkochen lassen und sofort servieren.

Sauerkraut ...

GEFÜLLTES KRAUT MIT SAUERKRAUT. Schöne Krautblätter werden überbrüht und mit folgender Füllung eingerollt: 1 Pfund gehacktes Schweinefleisch, Salz, etwas Pfeffer, 1 Ei, fein gehackte und in Fett angeröstete Zwiebeln, einige Eßlöffel gekochten Reis gut vermischen.

In eine Pfanne gibt man nun eine Lage etwas vorgedämpftes Sauerkraut, belegt dieses mit Krautrollen, gibt wieder Sauerkraut darüber und Krautrollen darauf, bis alles aufgebraucht ist, und dämpft das Gericht gut zugedeckt so lange, bis das Kraut schön weich ist. Vor dem Anrichten mit 1 dl saurem Rahm übergießen.

POLNISCHES KRAUTFLEISCH. Gedämpftes Sauerkraut, glasig gebratene Speckwürfelchen, klein gehackte Essiggurken, einige Löffel Tomatenpüree, gehackte, in Fett angeröstete Zwiebeln, etwas Salz, Kümmel und eine Prise Zucker gut mischen und in eine tiefe Auflaufschüssel geben. 1 Ei mit ¼ Liter Milch gut verklopfen und darübergießen. Dann enthäutet, entgrätet und wäscht man ein Stück Seefisch (Kabeljau, Merlan usw. oder Fischfilets), salzt und pfeffert nach Geschmack, teilt den Fisch in gleichmäßige Stücke und bettet ihn im Sauerkraut ein. Das Ganze wird ungefähr 40 Minuten in starker Hitze gebacken.

SAUERKRAUT AUF UNGARISCHE ART. Man läßt fein gehackte Zwiebeln und etwas Mehl in heißem Fett anschwitzen, gibt kleine Speckwürfel und das nur kurz vorgekochte Sauerkraut dazu und dämpft es ungefähr eine Stunde. Dann erst fügt man Salz, fein gehacktes Dillkraut und Paprika sowie einen Maggi Fondorwürfel hinzu und dämpft das Kraut nun schön weich. Kurz vor dem Anrichten übergießt man es mit saurem Rahm.

GEDÄMPFTES SAUERKRAUT MIT ÄPFELN. Das Sauerkraut wird mit etwas Wasser, Kümmel, einer in vier Stücke geschnittenen Zwiebel, einem in Stücke geschnittenen Apfel und 1 bis 2 Eßlöffel Fett weichgedämpft. Kurz vor dem Anrichten gibt man 1 Eßlöffel mit etwas Wasser angerührtes Mehl und einen Maggi Fondorwürfel dazu und etwas sauren Rahm.

BAYRISCHES KRAUT. Ein Krautkopf wird gewaschen, vom Strunk und den äußern Blattrippen befreit, in feine Streifen geschnitten und abgebrüht. 150 g Speck werden angebraten, dann gibt man das Kraut, Salz, Kümmel und ein wenig Zucker dazu und dämpft mit einem Schuß Essig weich. Zuletzt gibt man einen Eßlöffel Wein dazu und bindet mit etwas Mehl.

Mit FONDOR
kocht sich's herrlich!

FONDOR
verfeinert alle Speisen

Suppen
Reis
Saucen
Gemüse
Fleisch
Fisch

FONDOR

neuzeitlich
vielseitig
unvergleichlich

MAGGI