Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Bauen, Wohnen, Leben**

Band (Jahr): **- (1954)**

Heft 16

PDF erstellt am: **28.04.2024**

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

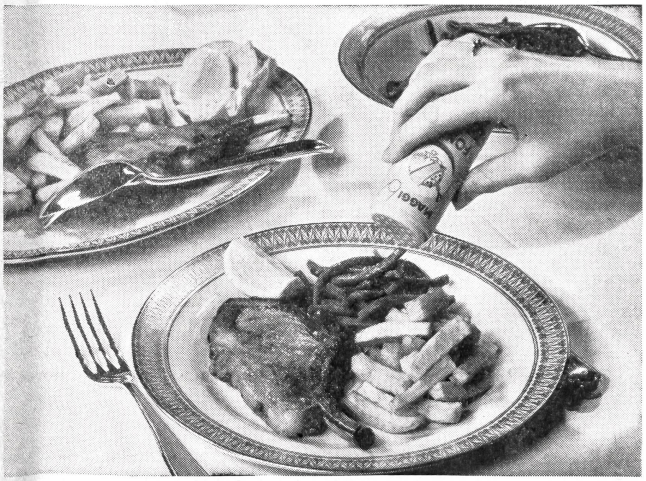
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

FEINER KOCHEN...
FEINER ESSEN...
...MIT FONDOR

Für die Küche



Für den Tisch

Warum Fondor?

Fondor ist das neuzeitliche Verfeinerungsmittel für alle Speisen. Viele Hausfrauen kennen es schon und möchten es im täglichen Gebrauch nicht mehr missen. Sie sind begeisterte Anhängerinnen der Fondorküche, denn Fondor hat verblüffende Eigenschaften: es hebt den natürlichen Eigengeschmack der Speisen, ohne ihn zu übertönen. Mit Fondor schmeckt Spinat mehr nach Spinat, Braten mehr nach Braten, Ihr Lieblingsgericht mehr nach Ihrem Lieblingsgericht. Dazu ist Fondor so einfach anzuwenden. Mitgekocht oder kurz vor dem Anrichten beigefügt, löst es sich sofort auf, ohne die Speisen zu verfärben. Durch einfaches Beifügen von ein paar Würfeli Fondor verwandelt so die kluge Hausfrau ein Alltagsgericht in ein schmackhaftes Plättli.

Das ist der Grund, warum kluge Hausfrauen in der ganzen Schweiz Anhängerinnen der Fondor-Küche sind. Mühelos verfeinern sie mit ein paar Würfeli Fondor das Essen, zur Freude der ganzen Familie.

Neu! Fondor im Streuer

Seit wenigen Tagen ist nun der Gebrauch von Fondor nicht mehr an die Küche gebunden. Der neue, elegante Fondor-Streuer erlaubt es jedem einzelnen, bei Tisch die Speisen nach seinem individuellen Geschmack zu verfeinern. Ausgedacht bis ins letzte Detail, ist er der ideale Streuer, eine Zierde für jeden Tisch. Durch seine Ausführung in einem in warmem Gelbton gehaltenen modernen Plastikmaterial wirkt er sauber und appetitlich. Der Deckel ist leicht zu öffnen. Durch einfachen Druck ist er wieder an seinem Platz und schließt hermetisch. So wird der Inhalt vor Staub und Feuchtigkeit geschützt. Kurz, der Fondor-Streuer ist nicht nur ansprechend in Form und Aussehen, sondern auch praktisch. Er ist der ideale Streuer, geschaffen für anspruchsvolle Hausfrauen und Feinschmecker.

Fondor verfeinert alle Speisen

Suppen aller Art

Reis: Risotto, Pilaw-Reis, Reis mit Tomaten, Reis mit Peperoni.

Gemüse: Erbsen, Bohnen, Rübli, Lauch, Rosenkohl, Fenchel, Spinat, Blumenkohl, Kohlraben, Stielmangold, Kohl, Sellerie, Zucchetti, Auberginen, Schwarzwurzeln, Tomaten, Sauerkraut.

Salate: Kopfsalat, Nüßlisalat, Endiviensalat, Kressesalat, Selleriesalat, Rüblisalat, Rettichsalat, Kabissalat, Tomatensalat, Kartoffelsalat, Gemischter Salat, Russischer Salat usw. Rohkostplatten.

Fleisch: Kalbsvoressen, Kalbs- oder Rindszunge, Brätkugeln, Kalbsleberschnitten, Kalbsschnitzel, Kalbfleisch geschnetzelt, Leber geschnetzelt, Siedefleisch, Hackbeefsteak, Grilliertes Fleisch, Entrecôte, Beefsteak, Koteletten, Braten, Geflügel.

Fische jeder Art: paniert, gebacken, gedämpft.

Saucen: Weiße Grundsauce, Weißweinsauce, Salatsauce, Tomatensauce, Kapernsauce, Meerrettichsauce, holländische Sauce, Bearnaisesauce, Mayonnaise usw.

Kartoffelgerichte: Rösti, Bratkartoffeln, Saucenkartoffeln, Kartoffelstock, Kartoffelpuffer, geschwellte Kartoffeln.

Teigwaren und Mehlspeisen: Spaghetti napolitaine, Spätzli, Griesschnitten, Mais, Gnocchis.

Eierspeisen: Dreiminuten-Eier, hartgesottene Eier, Spiegeleier, Rühreier, Pfannkuchen, Omeletten.

Pilzgerichte: Pilze jeder Art, wie Champignons mit frischen Tomaten, Champignons mit Rahmsauce, Steinpilze, Eierschwämme.

Rezepte mit Fondor
(für vier Personen)

Einlaufsuppe

30 g Mehl, 1 Glas Milch, 1 Ei, 6 Würfeli (2 Stängeli) Fondor, 1 Liter Wasser.
Mehl, Milch und Ei zu einem glatten Teiglein anrühren, in kochendem Wasser die Fondor-Würfeli auflösen, das Teiglein unter gutem Schwingen einrühren und bis zum Kochen bringen. Nach Belieben mit Salz und Muskat abschmecken und mit Schnittlauch bereichern.

Garnierte Salatplatte

Eine große flache Fleisch- oder Hors-d'œuvre-Platte mit einem Belag von grünen Salatblättern bedecken. Jedes Salatblatt in Form eines Schüsselchens, abwechselnd mit verschiedenen Salaten, gefüllten Eiern oder Eierschnitten, mit Mayonnaise übergossenem Gemüse usw. füllen, das Ganze mit Cornichons und Tomatenvierteln garnieren und die einzelnen Plättli sorgfältig mit Fondor überstreuen.

Salatsauce

3 Eßlöffel feiner, milder Essig oder 2 Eßlöffel Zitronensaft, 5 oder 6 Eßlöffel gutes Salatöl; 1 Messerspitze Senf und etwas Fondor darüber streuen. Die cremige Sauce mit dem Schneebesen gut verrühren. Nach Belieben 1 Eßlöffel feingehackte Zwiebel und etwas gehackte Petersilie beifügen.

Fischfilets in Weißweinsauce

Eine flache Pfanne oder ein feuerfestes Geschirr mit Butter ausstreichen, feingehackte Zwiebel daraufstreuen, dann 600 g Fischfilets nebeneinander einlegen und etwas Weißwein darüber gießen, bis die Filets überdeckt sind. 3 Würfeli oder 1 gestrichener Eßlöffel Maggi Fondor darüberstreuen. Das Gericht auf den Siedepunkt bringen (nicht kochen lassen), die Filets mit einem eingebutterten Papier zudecken und im Ofen gar werden lassen. Die Fischfilets anrichten, den Fond in der Pfanne etwas einkochen, 1 Eßlöffel Mehl mit 2 Eßlöffeln Rahm anrühren, den Fond damit binden und mit 1 Eßlöffel Butter verfeinern. Mit dieser Sauce die Fischfilets übergießen und servieren.

Französische Omelette (für 2 Personen)

6 Eier, Petersilie oder Schnittlauch; 2 zerdrückte Würfeli oder 1 gehäufter Teelöffel Fondor darüberstreuen und alles gut aufschlagen. In die Omelettenpfanne 1 Kaffeelöffel frische Butter geben, die Eier eingießen und eine Omelette backen.

Pilzschnitten

600 g Champignons, 50 g Butter oder Butterfett, 3 Eßlöffel Mehl, 1 dl Rahm oder Milch, 2 Eßlöffel Wasser, ½ Zwiebel, ½ Zitrone, 4 Würfeli oder 2 gehäufte Teelöffel Fondor.
Die Champignons reinigen, in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und den in der Butter angedämpften Zwiebeln mit dem Weißwein, dem Fondor und dem Wasser beigeben. Sobald die Champignons gar sind, das Mehl-Rahm-Teiglein beifügen und aufkochen. Auf die gebackenen Brotschnitten anrichten.

Geschnetzeltes Kalbfleisch

600 g Kalbfleisch geschnetzelt, 1 Zwiebel, 20 g Mehl, 30 g Butter (Fett), 4 Würfeli oder 2 gehäufte Teelöffel Fondor, 1 Eßlöffel Weißwein, 2 Eßlöffel Rahm, Petersilie oder Schnittlauch. Das Kalbfleisch in Butter und Zwiebeln andämpfen und mit Fondor und Mehl bestreuen. Mit Weißwein und etwa 1 Tasse Wasser ablöschen, den Rahm und die Petersilie beigeben und servieren.

Brätkugeln in weißer Sauce

500 g Kalbfleischbrät, ½ Semmeli, Grünes, ½ Liter Wasser, 3 Würfeli (1 Stängeli) oder 1 gestrichener Eßlöffel Fondor, 1 Löffel Fett oder Kochbutter, 25 g Mehl, einige Löffel Milch oder Rahm; zur Ergänzung 2 Löffel Kapern oder 100 g gedämpfte Pilze.
Das Semmeli einweichen, ausdrücken und fein zerreiben. Die Masse mit dem gehackten Grünen unter das Brät mischen, in einer Tasse mit ein wenig Mehl durch rasches Drehen nußgroße Kugeln formen und in eine tiefe Platte legen. Das Wasser mit den Fondor-Würfeli aufkochen, gut die Hälfte davon über *die Brätkugeln gießen und diese mit der Flüssigkeit* in die übrige Brühe geben. 10 bis 12 Minuten ziehen lassen und warmstellen. Das Mehl in Fett oder Butter hell andämpfen, mit der Klößchenbrühe ablöschen, ein seimiges Sößchen kochen, abschmecken, die Brätkugeln in die Sauce geben, nicht kochen, sondern nur einige Minuten ziehen lassen. In eine tiefe Schüssel anrichten und nach Belieben mit Kapern oder gedämpften Pilzen ergänzen.

Feine grüne Erbsen nach französischer Art

600 g feine Erbsen, 1 Zwiebel gehackt oder 100 g Perlzwiebeln, ½ Kopfsalat, 4 Würfeli oder 2 gehäufte Teelöffel Fondor, 30 g Butter, 2 dl Wasser.
Den Kopfsalat in feine Streifen schneiden und den angedämpften Perlzwiebeln oder gehackten Zwiebeln beigeben. Das Wasser, den Fondor und die Erbsen beifügen und gar dämpfen. Nach Wunsch zuletzt mit etwas angerührtem Mehl binden.

Risotto

300 g Reis, 30 g Butter, ½ Glas Weißwein, ½ Zwiebel, 6 Würfeli (2 Stängeli) Fondor, 2 Eßlöffel geriebener Käse.
Die feingehackte Zwiebel in der Butter dämpfen, den Reis etwas mitdämpfen und mit dem Weißwein einkochen lassen, nachher mit schwach 1 Liter kochendem Wasser, in welchem die Fondor-Würfeli aufgelöst wurden, ablöschen. Kein Salz nötig. 20 Minuten kochen, den Käse darüberstreuen und sofort anrichten.

Gemischtes Gemüse

500 g Gemüse, zum Beispiel Karotten, Kohlrabi, Sellerie, Kartoffeln, feine grüne Erbsen, 30 g Butter, 20 g Mehl, 3 dl Gemüsewasser, 3 Würfeli (1 Stängeli) oder 1 gestrichener Eßlöffel Fondor.
Das Gemüse in Würfelchen schneiden, die Erbsen beifügen und in ½ Liter Wasser gar kochen. In einer Pfanne die Butter zergehen lassen, das Mehl und den Fondor beigeben, umrühren, mit dem Gemüsewasser ablöschen, aufkochen lassen und das weichgekochte Gemüse hineingeben. Nochmals aufkochen lassen und anrichten. Nach Belieben mit gehackter Petersilie oder Schnittlauch überstreuen.

Holländische Sauce

4 Eßlöffel frische Butter, 3 Eigelb, 1 Eßlöffel Mehl, ¼ Glas Weißwein- oder Kräuteressig, 4 Eschalotten, 3 Würfeli (1 Stängeli) oder 1 gestrichener Eßlöffel Fondor, etwas Zitronensaft.
Die feingehackten Eschalotten mit dem Essig eindämpfen und durch ein Sieb geben. In einer kleinen Pfanne die Eigelb, die Butter und das Mehl mischen, mit Zitronensaft beträufeln, den Fondor hinzufügen und die Sauce so lange im Wasserbad rühren, bis sie dicklich ist. Dann mit der Chalottenbrühe vermischen. Die Sauce darf nicht kochen, sonst gerinnt sie.