Zeitschrift: Bauen, Wohnen, Leben Herausgeber: Bauen, Wohnen, Leben

Band: - (1954)

Heft: 16

Werbung

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

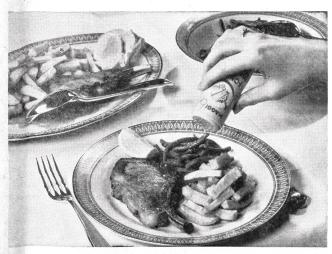
Download PDF: 23.11.2025

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

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



Für die Küche



Für den Tisch

Warum Fondor?

Fondor ist das neuzeitliche Verfeinerungs-mittel für alle Speisen. Viele Hausfrauen kennen es schon und möchten es im tägkennen es schon und moenten es im tuglichen 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 Libblingsgegieht 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 so-fort auf, ohne die Speisen zu verfärben. Durch einfaches Beifügen von ein paar Würfeli Fondor verwandelt so die kluge Hausfrau ein Alltagsgericht in ein schmack-

Hausfrau ein Alltägsgericht in ein schmack-haftes Plättli.

Das ist der Grund, warum kluge Haus-frauen in der ganzen Schweiz Anhängerin-nen der Fondor-Küche sind. Mühelos ver-feinern sie mit ein paar Würfeli Fondor das Essen, zur Freude der ganzen Familie.

Seit wenigen Tagen ist nun der Gebrauch Seit wenigen Tagen ist nun der Gebrauch von Fondor nicht mehr an die Küche ge-bunden. Der neue, elegante Fondor-Streuer erlaubt es jedem einzelnen, bei Tisch die Speisen nach seinem individuellen Ge-schmack zu verfeinern. Ausgedacht bis ins letzte Detail, ist er der ideale Streuer, eine Zierde für jeden Tisch. Durch seine Aus-führung in einem in warmem Gelbton ge-haltenen modernen Plastikmaterial wirkt er senber und sprecitikie. Der Deckel ist leicht. sauber und appetitlich. Der Deckel ist leicht zu öffnen. Durch einfachen Druck ist er wieder an seinem Platz und schließt her-metisch. 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

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

Gemüse: Erbsen, Bohnen, Rübli, Lauch, Rosen-kohl, Fenchel, Spinat, Blumenkohl, Kohl-raben, Stielmangold, Kohl, Sellerie, Zuc-

chetti, Aubergines, Schwarzwurzeln, To-maten, Sauertraut.

Salate: Kopfsalat, Nüßlisalat, Endiviensalat, Kressesalat, Selleriesalat, Rüblisalat, Ret-tichsalat, Kabissalat, Tomatensalat, Kar-toffelsalat, Gemischter Salat, Russischer Salat usw. Rohkostplatten.

Salat usw. Rohkostplatten.

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

Fische jeder Art: Paniert, gebacken, gedämpft.

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

Kartofielgerichte: Rösti, Bratkartoffeln. Sau-

Kartoffelgerichte: Rösti, Bratkartoffeln, Sau-cenkartoffeln, Kartoffelstock, Kartoffel-puffer, geschwellte Kartoffeln.

Teigwaren und Mehlspeisen: Spaghetti napoli-taine, Spätzli, Griesschnitten, Mais, Gnoc-chis.

chis.

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)

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 Horsd'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.

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

Fischfilets in Weifiweinsauce

Fischiliets in Welfwelnsauce
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 Elßörfel 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 Elßöffel Meh mit 2 Elß-löffeln Rahm anrühren, den Fond damit binden und mit 1 Elßöffel Butter verfeinern. Mit dieser Sauce die Fischfilets übergießen und servieren.

Französische Omelette (für 2 Personen)

6 Eier, Petersilie oder Schnittlauch; 2 zer-drückte Würfeli oder 1 gehäufter Teelöffel Fondor darüberstrenen und alles gut aufschla-gen. In die Omelettenpfanne 1 Kaffeelöffel frische Butter geben, die Eier eingießen und eine Omelette backen.

600 g Champignons, 50 g Butter oder Butterfett, 3 Eßlöffel Mehl, 1 dl Rahm oder Mich, 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 Ramp, Petersille oder Schnithuch, 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 Petersille beigeben und servièren.

500 g Kalbfleischbrät, ½ Semmeli, Grünes, ½ Liter Wasser, 3 Würfeli (I Stängeli) oder 1 gestrichener Eßlöffel Fondor, 1 Löffel Fett oder Kochbutter, 25 g Mehl, einige Löffel Mileh oder Rahm; zur Ergänzung 2 Löffel Kapern oder 100 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 Pett oder Butter hell andämpfen, mit der Klößchenbrühe ablöschen, ein seimiges Sößchen kochen, abschmecken, die Brätkugeln in die Sauee geben, nicht kochen, sondern nur einige Minuten ziehen lassen. In eine tiefe Schüssel arrichten und nach Belieben mit Kapern oder gedämpften Pilzen ergänzen.

Feine grüne Erbsen nach französischer Art

600 g feine Erbsen, 1 Zwiebel gehacht oder 100 g Perlzwiebeln, ¼ 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 gehack-ten Zwiebeln beigeben. Das Wasser, den Fon-dor und die Erbsen beifügen und gar dämpfen. Nach Wunsch zuletzt mit etwas angerührtem Mehl binden.

300 g Reis, 30 g Butter, ¼ 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 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 Eßläffel Eradschaft

Würfeli (1 Stängeli) oder 1 gestrichener Eß-löffel Fondor.
Das Gemüse in Würfelchen schneiden, die Erb-sen 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 Ge-müse hineingeben. Nochmals aufkochen lassen und anrichten. Nach Belieben mit gehackter Petersilie oder Schnittlauch überstreuen.

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.