Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 35 (1945)

Heft: 14

Artikel: Was sind Topinambur und Stachys?

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-641781

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

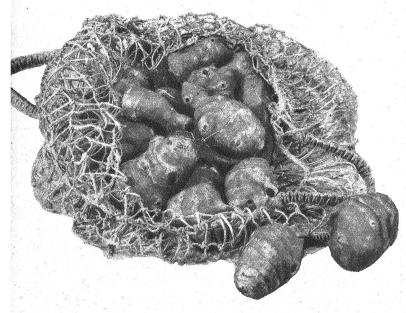
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

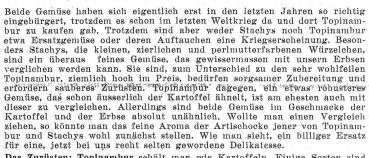
Download PDF: 30.11.2025

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

Was sind

TOPINAMBUR



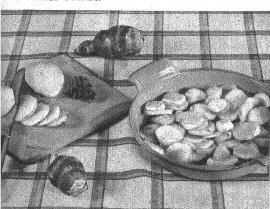


Das Zurüsten: Toplnambur schält man wie Kartoffeln. Einige Sorten sind recht stark gebuckelt. Dort empfiehlt es sich, die Knollen gleich wie Kartoffeln in Salzwasser oder im Dampf zu schwellen, wobei die Topinamburknolle aber etwas weniger Garzeit benötigt.

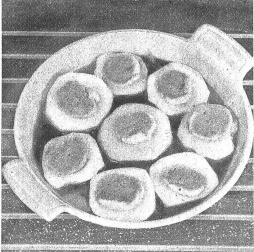
Die kleinen Stachyswürzelchen sind roh kaum zuzurüsten. Geschwellt (sie sind in wenigen Minuten weichgekocht) ist die Haut ganz leicht abzuziehen, was aber immerhin eine zeitraubende Beschäftigung sein dürfte. Es empfiehlt sich denn, die rohen Stachyswurzeln mit Hilfe von grobem Salz kräftig zu reiben, so dass die Häutchen sich zu lösen beginnen. Dann können diese zwischen zwei Tüchern weggerieben werden.

Die Zubereitung: Topinambur schmecken ähnlich wie Artischocken. Aus diesem Grunde sollte das feine Aroma nicht durch allzu starke Würzstoffe verdeckt oder verändert werden. Im allgemeinen gelten dieselben Zubereitungsarten wie für Kohlrabi. Fein zerschnit-

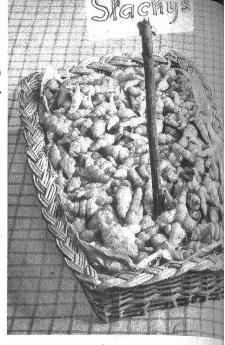
reitungsarten wie für Kohlrabi. Fein zerschnitten, zu Würfeli zerteilt, ganz belassen und gefüllt, immer schmecken sie gleich angenehm und zart. Eine weisse Sauce, etwas Butter und gehackte Kräutlein, eine Fleisch- oder Käsefüllung, all diese Zubereitungsarten eignen sich für das vitaminhaltige und ausgezeichnet schmekkende Gemüse.



Topinambur können, mit Käsesauce übergossen, auch gratiniert werden.



Dies sind Topinambur mit Leberwurstfüllung und Tomatensauce.



Stachys bedürfen nur einer kleinen Beigabe von Butter und Peterslie, w gut zu schmecken. Vielerorts werden sie auch gratiniert, wobei die Kisbestreuung nicht zu reichlich bemessen sein darf, wenn sie den zarten is schmack des Gemüses nicht zu sehr verdecken soll.

Ausgewählte Rezepte:

Kräutertopinambur: Die rohen Topinamburknollen schälen, in nicht nicht nicht nicht scheibehen schneiden und in nur so viel Salzwasser als benötigt mit damit sie nicht anbrennen, 20 Minuten lang kochen.

Das abgetropfte Gemüse mit reichlich feingehackter Petersilie und Schulauch bestreuen, 1 Teelöffel heisses, frisches Butterfett dazugeben und ein Güsschen Fleischextrakt darüber verteilen. Unter mehrfachem Rütten Wenden nochmals stark erhitzen und sofort anrichten. Dieses Gemüsen besonders gut zu Hackplätzli, Würstchen oder einem Kartoffelaufhaf. Gefülte Topinambur: Die geschälten Topinambur etwas aushöhlen und Salzwasser oder in der Tagessuppe fast weichkochen, was ca. 20 Minut Anspruch nimmt. Aus etwas Hackfleisch, eingeweichtem Panierus phackter Petersilie, geriebener, gerösteter Zwiebel und Gewürz ein wir Füllmasse herstellen und diese bergartig in die abgetropften Topicus einfüllen. Nebeneinander in eine mit Fett eingestrichene, feuerfessim geben und darin ca. 20 Minuten überbacken. Nach Belieben kann ein matensauce darüber- oder dazwischengegossen werden.

Topinambursalat: Topinambursalat kann aus rohen oder gekochten Kmi zubereitet werden. Man verwendet entweder weichgekochte Topinambursalat kann aus rohen oder gekochten Kmi zubereitet werden. Man verwendet entweder weichgekochte Topinambursalat werden. Man verwendet entweder weichgekochte Topinambursalat. Mit etwas Haushaltrahm, wenig Essig, 1 Prise Salz und Zuzanmachen und mit etwas Senf und einem Güsschen Suppenwürze verfelmt.

Stachys an weisser Sauce: Die rohen Stachyswürzelchen mit groben werten kräftig reiben, was am besten auf der Tischplatte des Küchentstegeschieht. Mit einem Tuch abreiben, bis die Häutchen wegfallen. Das müse in wenig Salzwasser ca. 10 Minuten kochen lassen, abtropfen warinstellen. Inzwischen aus ½ Esslöffel Fett, 1 Esslöffel Weissnehl ½ Tasse Milch, unter Zusatz von Stachys-Kochwasser, eine weisse Sakochen, diese mit etwas Fleischextrakt abschmecken und nach Belwauch mit gehackter Petersilie würzen. Das Gemüse erst knapp vor Anrichten in dieser Sauce nochmals aufkochen.

Stachyssalat: Sauber abgebürstete Stachyswürzelchen in Salzwasser olle der Tagessuppe weichkochen, was nur ca. 10 Minuten Zeit erfordert. I tropfen und auskühlen lassen. Evtl. von den grössten Wurzeln die Häute abziehen.

Feingeriebene Zwiebel mit Essig, Oel, 1 ha Zucker und Salz verrühren, nach Belieben stetwas Senf beifügen und die mit Kräutern reicherte Sauce über die ausgekühlten Statwürzelchen giessen. Dieser Salat ist besonder zur Bereicherung eines Hors d'œuvres zu wir fehlen, da er sehr hübsch aussieht und für mit Leute neu sein dürfte.



Stachys schmecken sehr gut mit gehackten Kristern, geriebener Zwiebel und in etwas Bulle durchgedämpft.