

Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: 13 (1974-1975)
Heft: 55

Rubrik: La page de la femme : un tour à la cuisine

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: 07.08.2025

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

HEUTE KOCHEN — SIE UND ER ZUSAMMEN ! UND ZWAR

KALBSKOTELETTS AUF BUNTEM REIS

Während « Er » sich (natürlich !) der Koteletts annimmt, bereitet « Sie » den bunten Reis zu.

ZUTATEN (für 4 Personen)

« ER » benötigt :

4 Kalbskoteletts
etwas Senf
2 Esslöffel Mehl
1 Esslöffel Biofin
die Pfeffermühle
etwas gehackte Zwiebeln
1/2 Glas Weisswein (fürs Rezept natürlich !)
nochmals etwas Senf

1 dl Rahm

« SIE » benötigt :

300 g nicht verkochenden Reis
1 gehackte Zwiebel
1 Esslöffel Biofin
3/4 l. Fleischbrühe
2 Tomaten
1 kleine Dose Erbsli
1 Büschel Petersilie
1 kleine Dose Maiskörner
1 Stück Butter

— « Sie » beginnt mit dem Zwiebelhacken — eine Arbeit übrigens, die sie nicht besonders mag.

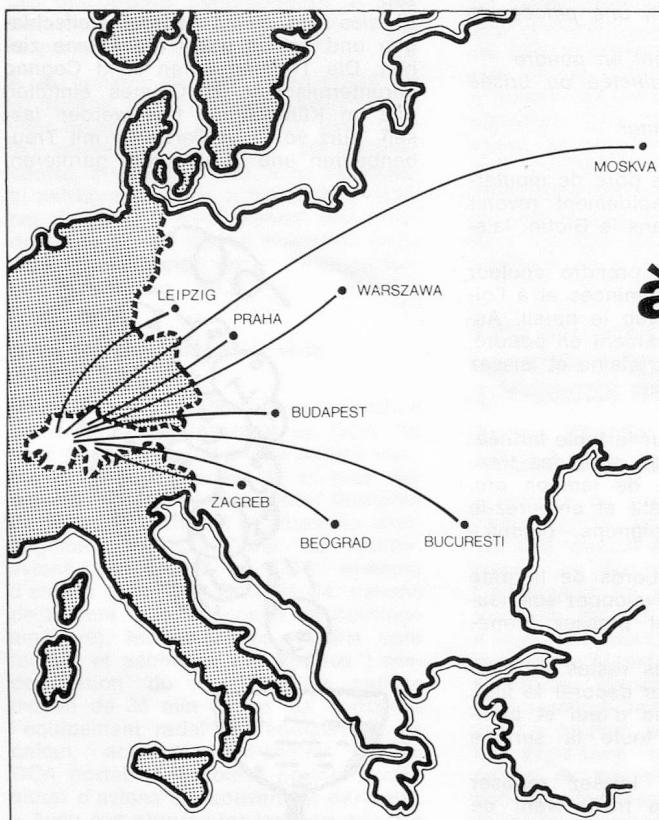
— « Er » stiehlt ihr von der fertig gehackten Zwiebel einen beträchtlichen Teil für seine Koteletts —

denn diese Arbeit mag er noch viel weniger.

- « Sie » reöstet den ihr verbliebenen knägnichen Rest sowiel den Reis im heissen Biofin goldgelb an und löscht mit der heissen Fleischbrühe ab.
- « Er » kann sich natürlich Zeit lassen denn die Koteletts brauchen nicht so lange bis sie gar sind, wie der Reis. Also bestreicht er sie, gemütlich vor sich hin pfeifend, auf beiden Seiten nicht zu knapp mit Senf (der Thomy hätte seine helle Freude daran!).
- Dann öffnet er mit viel Sachkenntnis die Weinflasche, degoustiert mit Kennermiene und findet den Wein, nach nochmaliger Prüfung, als verwendbar. Grosszügig giesst er einen kräftigen Gutsch in « ihre » Reispfanne « Das gibt dem Risotto ein raffiniertes Aroma » ist seine beschwichtigende Erklärung.
- « Sie » hat unterdessen die Petersilie gehackt, die Tomaten entkernt und in Würfelchen geschnitten. Eben will sie die Erbsli — und Maiskörnerdose öffnen doch —
- « Er » ist selbstverständlich ein « Tschentlemän » und nimmt ihr diese kräfteherischende Arbeit ab.
- « Sie » revanchiert sich, indem sie stillschweigend über die Mehlspuren in der ganzen Küche hinwegsieht, weil —
- « Er » nun — nachdem er die Bratpfanne mit dem Biofin aufs Feuer

gestellt hat die Koteletts wenig zimmerlich im Mehl wendet und alsdann ebenso gewissenschaft wie grosszügig alles überflüssige Mehl abschüttelt.

- « Sie » hat nun Zeit, den Tisch zu decken (denn der Reis kocht ja allein) während.
- « Er » die Koteletts auf jeder Seite während 5 Minuten brät, biss sie golden braun sind und gar herrlich duften.
- « Sie » hat indessen daran gedacht, eine Platte in den Ofen an die Wärme zu stellen. So kann.
- « Er » nun die Koteletts darauf anrichten und warmhalten, bis seine Saucenkreation gegückt ist : Er löst den Bratfond mit dem Weisswein auf, lässt etwas einkochen, gibt Rahm und Senf bei, röhrt alles glatt und würzt mit frischgemahlenem Pfeffer.
- « Sie » hat derweilen Tomaten und Peterli, abgetropfte Erbsli und Maiskörner zum Reis gegeben, alles sorgfältig unterein andergemischt und gut heiss werden lassen. Zuletzt verfeinert sie den Reis mit etwas Butter (der starke Weingeschmack wird so gemildert !). Sie schiebt die Koteletts auf der Platte etwas nach links und rechts und richtet in der Mitte ihren Reis an.
- « Er » schliesslich überzieht zum Schluss « seine » Koteletts mit « seiner » leckeren Sauce.



Pour Swissair, l'Europe ne s'arrête pas à l'Europe des Neuf.

Généralement, quand on pense à l'Europe, on pense à l'Europe des Neuf.

Or, il existe une autre Europe. Tout aussi importante. Politiquement et économiquement.

Cette Europe-là, nous la connaissons bien. D'abord, parce que c'est dans notre pays que les deux Blocs se rencontrent la plupart du temps.

Ensuite, parce que notre compagnie aérienne se rend très souvent en Europe de l'Est. Chaque semaine, en effet, Swissair va trois fois à Varsovie, Bucarest et Moscou. 6 fois à Prague. 7 fois à Budapest. Zagreb et Belgrade. Et chaque jour à Leipzig, pendant toute la durée des Foires Internationales.

Lors de votre prochain projet de voyage vers l'une de ces destinations, pensez à Swissair.



SWISSAIR : Place de Brouckère 21, 1000 Bruxelles - Tél. (02) 19.03.41 - Carnotstraat 39, 2000 Antwerpen - Tél. (03) 31.57.35.