

# "Elle ou lui"

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer**

Band (Jahr): **14 (1976)**

Heft 64

PDF erstellt am: **22.06.2024**

## **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.

# "Elle ou lui"

par ANNALISE

## Épaule d'agneau de la Sainte-Anne

Préparation : 20 minutes

1 épaule d'agneau  
1,5 kg de pommes de terre  
2 oignons  
100 g de lard frais  
2 gousses d'ail  
1 cuillère à soupe d'huile  
1/2 verre d'eau  
sel, poivre

Cuisson : 1 h 20

Epluchez les oignons, émincez-les  
épluchez les gousses d'ail, piquez en  
l'épaule.

Epluchez les pommes de terre,  
coupez-les en fines rondelles  
Versez l'huile et l'eau dans un plat à  
gratin (en terre de préférence)  
disposez par-dessus les rondelles de  
pommes de terre, puis les oignons  
émincés, salez, poivrez.

Ajoutez l'épaule, parsemez de petits  
dés de lard frais, salez à nouveau,  
mais légèrement à cause du lard et  
poivrez.

Mettez à cuire à four doux pendant  
1 h 30.

## Tarte aux Noisettes (Freiburg et Neuchâtel)

Préparation : 20 minutes

200 g de pâte feuilletée  
100 g de noisettes  
80 g de sucre  
50 g de beurre  
1 oeuf  
1 zeste de citron  
1 verre d'eau

Cuisson : 45 minutes

Abaissez la pâte au rouleau, foncez-  
en un moule à tarte.

Mondez les noisettes, hachez-les  
finement à la moulinette. Dans une  
terrine, mélangez l'oeuf, le sucre, le  
beurre et l'eau, parfumez avec le  
zeste de citron râpé, ajoutez les  
noisettes moulues et versez le tout  
sur la pâte.

Mettez à cuire à four chaud pendant  
45 minutes.

### VARIANTE

S'il vous reste de la pâte, vous pouvez  
recouvrir la tarte d'une abaisse fine  
de pâte feuilletée, dorez à l'oeuf.

## Für Fischveraechter !

Schweinsplätzli einmal anders.

Schweinsplätzli vom Hals und ein  
paar dünne Tranchen Speck werden  
in der Pfanne kurz angebraten. Nun  
werden die Plätzli in eine feuerfeste  
Glasschüssel gelegt, darauf kommen  
pro Plätzli etwa 2 Tranchen Speck  
und zuoberst eine Scheibe Rackett-  
käse. Die feuerfeste Form schieben  
wir etwa 10 Minuten - bis der Käse  
fließt - in den Ofen bei mittlerer  
Hitze. Vor dem Servieren mit Schei-  
ben von gedämpften Tomaten gar-  
nieren.

\*

LEEUW-ST-PIERRE : *Belle  
grande villa 1971. Construction  
Suisse. Sup. 10 a. Liv. 45 m<sup>2</sup> : 4 ch. +  
Flat séparé. Grand garage, Piscine.  
6.800.000 F.  
OFFICE DES PROPRIETAIRES  
02/513.84.20.*

## Forellenfilets « Petri Heil » 4 Personen

4 Forellen  
1 Dose Eierschwämmli  
oder Champignons  
Aromat, Salz, Pfeffer,  
2 Essl. gehackte Petersilie,  
4 Spritzer Worcester,  
4 Zitronenschnitze  
30 bis 40 g Butter  
4 Stück Alufolie 30 x 30

Aus einer Forelle 2 Filets schneiden.  
Diese mit Aromat, Salz und Pfeffer  
würzen und mit Zitronensaft und  
Worcester marinieren. Die Eiersch-  
wämme gut abtropfen. Je 2 Fischfi-  
lets auf eine leicht mit Butter  
bestrichene Alufolie legen, die Pilze  
darauf verteilen. Die restliche Butter  
in Flocken darauf verteilen und die  
Petersilie darüberstreuen. Die Folie  
schliessen, indem man oben und auf  
der Seite einen doppelten Falz  
macht.

Den Backofen auf 200 Grad Mittel-  
hitze vorheizen und die Pakete in  
einem Blech oder direkt auf den Rost  
legen. Auf der zweiten Stufe 10  
Minuten backen resp. dünsten. Mit  
Salzkartoffeln servieren.

