Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: 14 (1976)
Heft: 64

Rubrik: "Elle ou lui"

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: 21.10.2025

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

"Elle ou lui"

par ANNALISE

Epaule 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, melangez l'œuf, 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 !

Schweinspläzli einmal anders.

Schweinspläzli vom Hals und ein paar dünne Tranchen Speck werden in der Pfanne kurz angebraten. Nun werden die Pläzli in eine feuerfeste Glasschüssel gelegt, darauf kommen pro Pläzli etwa 2 Tranchen Speck und zuoberst eine Scheibe Rackettkäse. Die feuerfeste Form schieben wir etwa 10 Minuten - bis der Käse fliesst - in den Ofen bei mittlerer Hitze. Vor dem Servieren mit Scheiben von gedämpften Tomaten garnieren.

*

LEEUW-ST-PIERRE : *Belle grande villa 1971. Construction Suisse. Sup. 10 a. Liv. 45 m² : 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 Worchester,
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 Worchester marinieren. Die Eierschwämme gut abtropfen. Je 2 Fischfilets 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 Mittelhitze 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.