

Zeitschrift: Frauezitig : FRAZ

Herausgeber: Frauenbefreiungsbewegung Zürich

Band: - (1985-1986)

Heft: 15

Rubrik: Der Kochtip im September : Glocken des Himmels

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

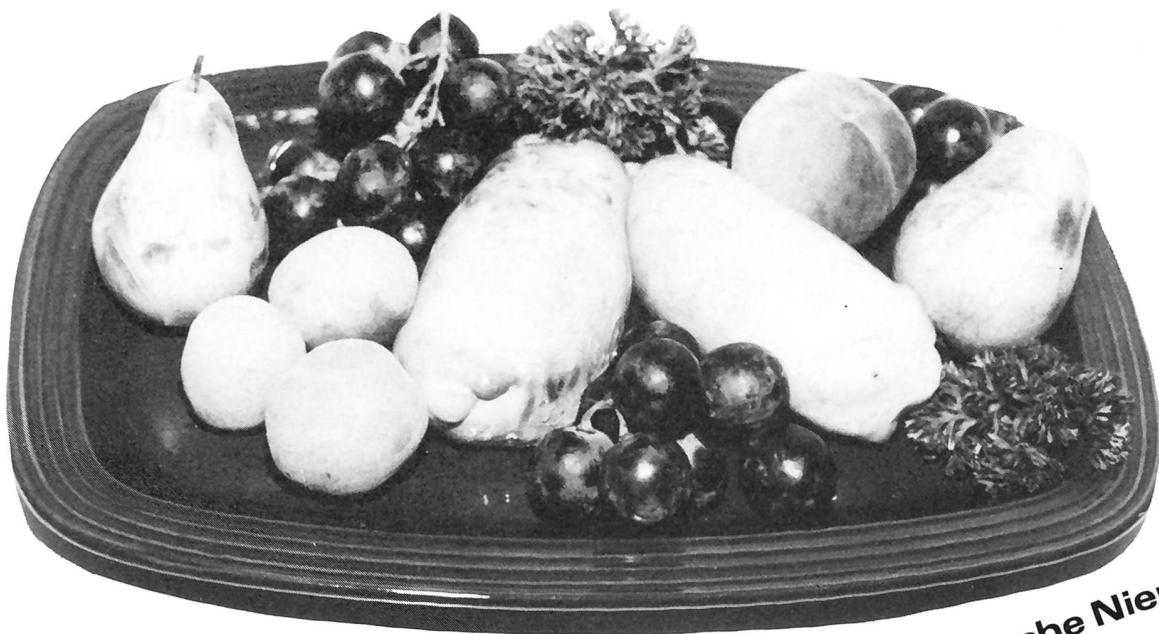
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

Download PDF: 01.02.2026

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

Der Kochtip im September

Glocken des Himmels



Spanische Nierli nach
Frauenart

Einst gefürchtet – heute heiß geliebt

Für Sie neu entdeckt von Alice Zimmermann

Etwa 500 gr. grosse, vollreife, fette **Hoden**, von jedem Hormon befreit und enthäutet (achten Sie beim Kauf, dass diese prall und rund sind, und keinerlei Flecken oder Bisse aufweisen!), 1 grosse gehackte Zwiebel, 50gr. Butter, 1 TL Tripmadam, Salz, Chili, 1 dl Rotwein (**«Stierenblut»**), 1 Bund Hexenkraut, 1 Ei Männertreu.

Und so wird's gemacht:

Die runden Früchte fein säuberlich in nicht allzudünne Scheiben mit einem scharfen **Antihäftmesser** (das

Blut bleibt sonst kleben) schneiden. Nun die Scheiben eine Stunde im Wein, Salz, Chili und Tripmadam einlegen, sodass sie von der roten Lauge ganz bedeckt sind. Sie erhalten dadurch einen besonders männlich-herben und würzigen Geschmack. Zwiebeln andünsten, die durchtränkten Scheiben dazugeben und ca. 24 St. weichdämpfen (sie müssen bissfest sein). Alsdann die Flüssigkeit abbinden, Hexenkraut und **Männertreu** locker darüberstreuen (fakultativ), und mit Pitralon abschmecken. Aus

der Pfanne nehmen und in der Mitte einer Platte anrichten. Nach Belieben mit **Liebesäpfeln** umgarnen.

Seien Sie wagemutig, es lohnt sich!
Guten Appetit!

Tip: Um die Bissfestigkeit zu prüfen empfehlen wir den sog. Hamertest.