

Zeitschrift: Neujahrsblatt / Gesellschaft für das Gute und Gemeinnützige Basel
Herausgeber: Gesellschaft für das Gute und Gemeinnützige Basel
Band: 178 (2000)

Artikel: Basler Kost : so kochte Jacob Burckhardts Grossmutter
Autor: Morel, Andreas
Anhang: Einige Rezepte zum Nachkochen
Autor: Morel, Andreas
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1006782>

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: 07.01.2026

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

Einige Rezepte zum Nachkochen

von Andreas Morel

Beilage zur Publikation:

Basler Kost.

So kochte Jacob Burckhardts Grossmutter

Die Rezepte von Frau Deputat Schorndorff
herausgegeben und kommentiert von Andreas Morel
mit Beiträgen von Dieter Lendorff, Hans Georg Oeri,
Rudolf Suter und Therese Wollmann.

Photographien von Martin Bühler.

178. Neujahrsblatt der GGG

Schwabe & Co. AG · Verlag · Basel

2000. 200 Seiten mit 24 Abbildungen, meist in Farbe.

ISBN 3-7965-1426-X

Rezepte
nach dem schorndorffschen Manuskript
für die Küchenpraxis unserer Tage
eingerichtet von Andreas Morel

Inhalt

Farcierte Milken im Netz [No. 1]	4
Kalbskopf [No. 9]	6
Krautstiele [No. 135]	8
Lammragout mit Peterliwurzeln [No. 8]	9
Laubfrösche [No. 10]	10
Warmer Kalbfleischpastete [No. 84]	12
Braut-Mus [No. 27]	14
Wein-/Zitronen-Crème [No. 36]	15
Fäuserlein (Anisleckerli) [No. 82]	16
Mandelherz [No. 78]	17
Weichseln im Glas [No. 112]	18
Zitronenbrötchen [No. 90]	19

Farcierte Milken im Netz

[No. 1]

6 Personen (Hauptgang)
12 Personen (Vorspeise)

Zutaten:

850 g Kalbsmilke
Schweinsnetz
Ausgelassene Butter

Zur Farce:

150 g Brot, ohne Ranft
2 dl Milch
1 Zwiebel
20 g Schnittlauch, in Röllchen
30 g glatter Peterli, fein gehackt
Nelkenpulver
Zimtpulver
Macis, gemörsernt
2 Eiweiss
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Milken in eine Schüssel geben; in kaltem Wasser mehrere Stunden wässern; dabei das Wasser zwei- bis dreimal erneuern.
2. Das Schweinsnetz in kaltes Wasser legen.
3. Brot würfeln und in einer Schüssel mit der Milch übergießen.
4. Milken in eine Kasserolle geben; mit kaltem Wasser bedecken; leicht salzen; aufkochen, 5 Minuten köcherlen.
5. Zwiebel schälen und sehr fein hacken; in wenig Butter weichdämpfen.
6. Milken unter einem dünnen Wasserstrahl erkalten lassen.
7. Unterdessen die Farce zubereiten: Brot, Zwiebel, Peterli und Schnittlauch von Hand zusammenkneten.

8. Milken abtropfen, mit Küchenkrepp trockentupfen, mit Hilfe eines spitzen Messers Fett, Röhren und zähe Haut wegschneiden und wegwerfen (kein Problem!); in 12 gleich grosse, eher flache Plätzli schneiden.
9. Die Farce fertigmachen: mit Salz, Pfeffer, Nelkenpulver (sparsamst), Zimtpulver (sparsam) und Macis ausgewogen aber insgesamt kräftig würzen. Eiweiss mit einer Gabel aufschlagen; unter die Farce mischen; die Farce in 12 Portionen aufteilen.
10. Schweinsnetz aus dem Wasser nehmen; abtropfen; sorgfältig auf der Arbeitsfläche ausbreiten.
11. Ein Milkenplätzli an den Rand des Netzes legen; eine Portion Farce darauflegen; mit dem Finger glattdrücken.
12. Mit einem scharfen Messer das Netz rundherum im Abstand von ca. 7 cm durchschneiden; das Netz von allen Seiten über der Farce zusammenschlagen. Resultat: ein festes Päckli vom Aussehen eines Adrios.
13. Die verbleibenden 11 Milkenplätzli gleich verpacken.
14. Bis zum weiteren Garprozess auf einer Platte kaltstellen.
15. Milkenpäckli salzen und pfeffern; in ausgelassener Butter bei Mittelhitze je Seite 5 Minuten halbschwimmend ausbacken.

Dazu:

Salat oder Gemüse (Spinat, sautierte Zucchinirädchen ...)

Kommentar:

Da die Farce zur Hauptsache aus Brot besteht, ist die ‘Würze’ von ausschlaggebender Bedeutung für das gelungene Resultat dieses vor trefflichen Gerichts. Wichtig ist neben den eigentlichen Gewürzen die Auswahl der (frischen!) Kräuter: Kerbel, besonders Estragon (Varianten ausprobieren!).

Kalbskopf

[No. 9]

4–5 Personen

Zutaten:

1,2 kg Kalbskopf
1 Kalbszunge

Zum Sud:

1 Flasche Weisswein
5 Lorbeerblätter
1 Zwiebel, mit 5 Gewürznelken besteckt
5 Pfefferkörner
1 KL Salz

Zur Sauce:

40 g Formenbrot, ohne Ranft kleinwürfelig geschnitten
25 g Mehl
75 g Butter
1 Zwiebel, fein gehackt
2 dl Kochsud, gesiebt
250 g Perlzwiebeln, geschält
1 Hühnerbouillon-Würfel
3 dl Madeira, trocken
2 Gewürznelken
einige Spritzer Weisswein-Essig
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss, gerieben
Salz

Zubereitung:

1. Kalbskopf und Zunge in eine grosse Kasserolle geben; die Sud-Zutaten dazugeben; so viel kaltes Wasser beigeben, dass das Fleisch davon bedeckt ist; aufkochen; $\frac{3}{4}$ zugedeckt 2 Stunden leise köcherlen.
2. Kalbskopf und Zunge aus dem Sud nehmen; abtropfen; abkühlen lassen.
3. Die Zunge schälen; in nicht zu dünne Tranchen schneiden.

4. Kalbskopf in possierliche Stückchen schneiden, dabei einen Teil des Fetts und alle harten bzw. unansehnlichen Teile abschneiden und wegwerfen.
5. Backofen auf 190 Grad vorheizen.
6. Brotwürfeli, Mehl und die geschnittene Zwiebel in eine Schüssel geben und mischen.
7. Butter in einer gusseisernen Kasserolle erhitzen; die Brot-Zwiebel-Mischung dazugeben; unter Aufsicht hellbraun rösten.
8. Mit dem Sud ablöschen; dazugeben; Bouillonwürfel, Madeira, Nelken, Perlzwiebeln, Essig, wenig Salz, Pfeffer, eine Prise Muskatnuss.
9. Kalbskopf und Zunge in die Sauce geben; sorgfältig mischen; im Backofen in 40 Minuten fertigkochen.
10. Vor dem Anrichten nach Bedarf mit Salz, Pfeffer, Muskat, Essig abschmecken.

Krautstiele

[No. 135]

4–5 Personen

Zutaten:

1 kg Krautstiele
2 mittelgrosse Zwiebeln
 $\frac{1}{2}$ bis 1 TL Kümmelsamen
1 Briefchen Safran
3–4 EL Weissweinessig
1 EL ausgelassene Butter
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Das Grüne von den Krautstielen abschneiden und zu anderer Verwendung kühlstellen.
2. Die Stengel waschen und in Stäbchen (1 x 5 cm) schneiden; in siedendem Salzwasser 10–12 Minuten schwollen.
3. Die geschälten Zwiebeln fein hacken; in der ausgelassenen Butter hell-gelb anschwitzen.
4. Die weich geschwitzten Zwiebeln mit dem Essig und $\frac{1}{2}$ Glas Wasser ablöschen; Safran und Kümmel zugeben; mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die abgetropften Krautstiele in der kurzen Zwiebelsauce heiß machen; abschmecken.

Beilage zu gekochtem oder gebratenem Fleisch.

Kommentar:

Zur Verwendung der Krautstielblätter vgl. No. 10 (anstelle der Krautblätter), No. 132 (anstelle von Spinat). – Vorschlag für die sofortige Verwendung: Die gewaschenen Blätter kochen, fein schneiden und in frischer Butter dünsten; mit den Krautstielstäbchen mischen.

Lammragout mit Petersilienwurzeln [No. 8]

5–6 Personen

Zutaten:

400 g Petersilienwurzeln
1,2 kg Lammschulter
40–45 g Beurre manié
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. In einer gusseisernen Kasserolle 2,5 dl Wasser mit einem TL Salz aufkochen.
3. Die Lammschulter in Würfel schneiden; in das siedende Salzwasser geben; aufkochen; zugedeckt in den Backofen stellen.
4. Petersilienwurzeln schälen; in 1 cm dicke Rädchen schneiden.
5. Beurre manié vorbereiten: 30 g frische Butter mit 40 g Weissmehl mischen; zu einem homogenen Teig kneten; kaltstellen.
6. Nach 20 Minuten Garzeit die Petersilienwurzeln zum Fleisch in die Kasserolle geben; mit Pfeffer bestreuen; zudecken.
7. Nach weiteren 30 Minuten die Kasserolle abdecken; im Ofen ungedeckt während 10 Minuten fertigschmoren. Garzeit total: 1 Stunde.
8. Fleisch und Petersilienwurzeln mit einer Siebkelle aus der Kasserolle heben. Die Sauce in der Kasserolle aufkochen; mit der in Stückchen beigegebenen Mehlbutter zur gewünschten Konsistenz aufkochen. Abschmecken.
9. Fleisch und Petersilienwurzeln in der Sauce erhitzen und anrichten.

Kommentar:

Varianten bei den Zutaten: statt Wasser eine Mischung von Wasser und Weisswein nehmen; Salz reduzieren und zusätzlich 1 TL Hühnerbouillonpaste in die Brühe geben; zum Schluss die Sauce mit 1 EL Rahm verfeinern; das fertige Gericht mit 1 EL feingehackter Petersilie bestreuen.

Laubfrösche

[No. 10]

3–4 Personen

Zutaten:

1 Kohlkopf
50 g Weissbrot, ohne Ranft und gewürfelt
2,5 dl Milch
1 Zwiebel, fein gehackt
40 g geräucherter Speck, in Riemchen geschnitten
1 KL Butter
2 EL Peterli, fein gewiegt
300 g Kalbfleisch, gehackt
60 g Hühnerlebern, geputzt und gehackt
1 KL Kalbsfond (Instant)
2 Prisen Macis, gemörsernt
20 g Beurre manié
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Kohlkopf in einzelne Blätter zerlegen; waschen; in siedendem Salzwasser blanchieren (10 Minuten).
2. 1 dl Milch erhitzen; über das Brot giessen.
3. Zwiebel und Speck in der Butter anziehen (5 Minuten).
4. Brot gut ausdrücken; in einer Schüssel mit der Zwiebel-Speck-Mischung, dem Peterli, dem Fleisch und der Leber mischen; mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Backofen auf 190 Grad vorheizen.
6. Aus der Fülle wallnussgrosse Kugelchen formen; jedes in ein gut abgetropftes Kohlblatt einpacken.
7. Die Frösche dicht nebeneinander in eine flache Gratinform einfüllen.

8. Die restliche Milch mit dem Kalbsfond aufkochen; mit Salz, Pfeffer und Macis würzen; über die Laubfrösche giessen.
9. Die Form für 30 Minuten in den Backofen stellen.
10. Die Flüssigkeit abgiessen und in einem Pfännchen mit Beurre manié binden; über die Laubfrösche geben.

Dazu:

Bratkartoffeln

Kommentar:

Anstelle der Kohlblätter kann das Grüne von Krautstielen verwendet werden.

Warme Kalbfleischpastete

[No. 84]

4–5 Personen

Zutaten:

800 g Kalbfleisch (Nuss)
4 dl Weisswein
1 dl Weissweinessig
25 g Butter
1 Ei
Macis
Weissmehl
Pfeffer aus der Mühle
Salz
Butter für die Backform

Zum Teig:

500 g Weissmehl
1 Ei
12 g Salz
180 g Butter (kalt)
1–2 dl Wasser (kalt)
Wähnenblech (\varnothing 28–30 cm), Mörser, Fleischklopfer, kleines Sieb, Pinsel,
Wallholz

Vorbereitung:

1. Das vom Metzger in dünne Tranchen geschnittene Fleisch mit dem Fleischklopfer flachklopfen; in eine Schüssel geben; mit Wein und Essig übergießen; zugedeckt im Kühlschrank mindestens 72 Stunden beizen, dabei das Fleisch alle 24 Stunden mit der Beize mischen.
2. Teig: Sämtliche Zutaten rasch zu einem homogenen Teig zusammenwirken, dabei etappenweise nur so viel Wasser dazugeben, als wirklich nötig ist. Mindestens zwei Stunden kaltstellen, ergibt ca. 850 g Teig.

Zubereitung:

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen, Backblech mit Butter auspinseln; das Ei in Weiss und Gelb trennen; Macisblätter im Mörser fein zerreiben.
2. $\frac{1}{4}$ des Teiges auf die Grösse der Backform auswallen, dabei die Ränder nicht zu knapp abschneiden.
3. Teigboden durch das Sieb mit Mehl beschneien; mit den kaum abgetropften Fleischtranchen eine lückenlose Lage darauflegen; mit Pfeffer (grosszügig), Salz und Macis würzen; mit Mehl bestäuben; einige Butterflöckli darüberstreuen.
4. Diese Vorgänge wiederholen, bis alles Fleisch aufgebraucht ist.
5. Den restlichen Teig in den Dimensionen der Backform relativ dünn auswallen; mit einem runden Ausstecher (\varnothing 1 cm) drei Öffnungen aus diesem Teigdeckel ausstechen (Kamine); den Teigdeckel auf das Fleisch in der Pastete legen; einen äusseren Rand von ca. 2 cm Breite mit Eiweiss bepinseln; den Teigrand von aussen darüberklappen und sorgfältig andrücken.
6. Die verbliebenen Teigreste zusammenwirken und wieder dünn auswallen; kleine Verzierungen (Blätter, Sternchen, Halbmonde etc.) ausstechen und auf dem Teigdeckel verteilen. Die gesamte Oberfläche der Pastete mit Eigelb bepinseln.
7. Die Pastete in den Backofen stellen. Nach 45 Minuten Backzeit die Temperatur auf 160 Grad reduzieren; in weiteren 45 Minuten fertigbacken.
8. Warm servieren.

Kommentar:

Als Variante empfehlen wir, anstelle von Macis abgetropfte kleine Kapern und in Stückchen geschnittene Sardellenfilets zu verwenden (vorsichtig salzen!).

Braut-Mus

[No. 27]

1 Portion

Zutaten:

35 g Butter
20 g Weissmehl
1 Prise Salz
2,5 bis 3 dl Milch
20 g Griesszucker
1 Briefchen Safranpulver

Zubereitung:

1. In einem Pfännchen 30 g Butter schmelzen.
2. Mehl und Salz dazugeben; unter Rühren kurz schwitzen, ohne dass das Mehl Farbe annimmt.
3. 2,5 dl Milch dazugeben; glattrühren.
4. Zucker und Safran dazugeben; unter gelgentlichem Rühren bei moderater Hitze 10 Minuten köcherlen; bei Bedarf mit wenig Milch verlängern.
5. Unmittelbar vor dem Anrichten die restliche Butter einrühren.

Wein-/Zitronen-Crème

[No. 36]

4–5 Personen

Zutaten:

- 4 (grosse) oder 5 (kleine) Eier
- 1 Zitrone (mit unbehandelter Schale)
- 100 g Griesszucker
- 3 dl Weisswein

Zubereitung:

1. Eier, Zucker und Wein in eine Stielpfanne geben.
2. Das Gelbe der Zitronenschale auf einer feinen (Citrus- oder Muskat-)Raffel dazureiben.
3. Eine Schüssel mit Sieb bereitstellen.
4. Zitrone auspressen; den Saft in ein Massgefäß sieben; mit kaltem Wasser auf das Volumen von 1 dl verlängern.
5. Die Pfanne aufs Feuer setzen; bei mittlerer Hitze unter beständigem Schlagen mit dem Schneebesen bis vors Kochen bringen; nicht ängstlich werden: die Crème soll unter dem Schaum (an der Oberfläche) tatsächlich dicklich werden.
6. Durch das Sieb in die Schüssel passieren; erkalten lassen.
7. Mit Klarsichtfolie abgedeckt im Kühlschrank kaltstellen.

Kommentar:

Lässt sich sehr gut am Vortag zubereiten und über Nacht kaltstellen. – Variante bei den Zutaten: den Saft von 2 Zitronen verwenden (Flüssigkeit total: 4 dl).

Fäuserlein (Anisleckerli)

[No. 82]

Gibt ca. 30 Stück (\varnothing 5 cm)

Zutaten:

2 dl Bienenhonig
80 g Griesszucker
15 g Anissamen
350 g Weissmehl
2–3 EL Kirsch
1 gestr. Mokkalöffel Hirschhornsalz (Ammoniumhydrogencarbonat)
Mehl zum Auswallen und für das Backblech
Ausstechförmli

Zubereitung:

1. Das Hirschhornsalz mit dem Kirsch verrühren.
2. Honig und Zucker in einer Kasserolle verrühren; auf mittlerer Hitze zum Kochen bringen.
3. Sobald der Zucker im Honig aufgelöst ist, den Anis dazugeben.
4. Hitze reduzieren; die Hälfte des Mehls einrühren; Kirsch dazugeben; einrühren.
5. Das restliche Mehl dazugeben; schnell zu einer homogenen Masse rühren; auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen.
6. Ein grosses Backblech mit Mehl bestäuben.
7. Wenn der Teig nicht mehr heiss, aber noch warm und geschmeidig ist, mit den Händen durchkneten.
8. Auf bemehlter Unterlage gut 0,5 cm dick auswallen; in quadratische Leckerli von 4–5 cm Seitenlänge schneiden.
9. Die Fäuserlein auf das Backblech legen; 48 Stunden bei Zimmertemperatur antrocknen lassen.
10. Backofen auf 125 Grad vorheizen (Unterhitze).
11. Auf der Mittelrille des Backofens 20 bis 25 Minuten backen.

Mandelherz

[No. 78]

4–5 Personen

Zutaten:

125 g Mandeln, geschält
125 g Griesszucker
3 Eigelb
3 Eiweiss, kaltgestellt
1 Zitrone mit unbehandelter Schale
5 g frische Butter
Backform: Herzform oder Springform (\varnothing ca. 19 cm / 1,5 Liter Volumen)

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen; Backform mit Butter auspinseln.
2. Mandeln in der Mandelmühle reiben.
3. Eigelb und Zucker in eine Schüssel geben; schaumig rühren.
4. Das Gelbe der Zitronenrinde auf einer ganz feinen Raffel in die Eigelb-Zucker-Mischung reiben.
5. Die Mandeln dazugeben; gut mischen.
6. Eiweiss steif schlagen; die Hälfte davon mit der Mandelmasse verrühren; den Rest behutsam darunterheben.
7. Sofort in die Backform füllen und in den heißen Backofen stellen. – Backzeit: 35 bis 45 Minuten.
8. Nach dem Erkalten vorsichtig aus der Backform heben.

Kommentar:

Geschmacklich interessante Variante: weniger abgeriebene Zitronenschale verwenden, dafür einige Tropfen Bittermandelessenz.

Weichseln im Glas

[No. 112]

Zutaten:

ca. 1 kg Weichselkirschen, entstielt
1 Liter Cognac oder Eau de vie
200–250 g Griesszucker

Zubereitung:

1. Kirschen in ein Einmachglas schichten.
2. Zucker darüberstreuen.
3. Mit dem Schnaps auffüllen.
4. Glas fest verschliessen.
5. Die Kirschen während der ersten sechs Wochen wöchentlich einmal vorsichtig schütteln.

Kommentar:

Sollte die Sonne so freundlich sein zu scheinen, kann man das Glas getrost an die Sonne stellen; beschleunigt den Auflösungsprozess des Zuckers. – Die Kirschen sollten nicht randvoll eingefüllt werden, sonst ist das Schütteln nicht möglich. – Sollte frühestens nach vier Monaten aufgemacht werden; hält sich jahrelang. Sollen die Kirschen als Friandise verwendet werden, schneidet man die Stiele kurz ab; zum Anrichten mit (grobem) Griesszucker überzuckern.

Zitronenbrötchen

[No. 90]

Gibt: 40–45 Stück (\varnothing ca. 5 cm)

Zutaten:

250 g Zucker
2 Eier
1 Zitrone mit unbehandelter Schale
125 g Mandeln, geschält und fein gerieben
65 g Butter
250–300 g Weissmehl
Mehl zum Auswallen
Backtrennfolie
Ausstechförmli

Zubereitung:

1. Eier und Zucker schaumig rühren.
2. Butter auf schwacher Hitze schmelzen; zum Abkühlen beiseitestellen.
3. Das Gelbe der Zitronenrinde auf einer ganz feinen Raffel in die Eier-/Zucker-Mischung reiben.
4. Zitrone auspressen; den Saft in die Eier-Zucker-Mischung geben.
5. Mandeln dazugeben; mischen; Butter zugeben; mischen; die Hälfte des Mehls zugeben; mischen.
6. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und so viel Mehl darunterarbeiten, dass er ausgewalzt werden kann; zu einer Kugel formen; in Folie eingepackt einige Stunden (über Nacht) kaltstellen.
7. Backofen auf 175 Grad vorheizen.
8. Backblech mit Backfolie auslegen.
9. Den Teig auf bemehlter Unterlage nicht zu dünn auswalzen; Brötchen ausstechen und auf das Blech legen.
10. Backzeit: 12 bis 15 Minuten; die Brötchen sollen kaum Farbe annehmen.

Kommentar:

Wer den Zitronengeschmack kräftiger wünscht, fügt dem Teig 50 g feingewiegetes Zitronat bei.