Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 81 (1955)
Heft: 5

Werbung

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

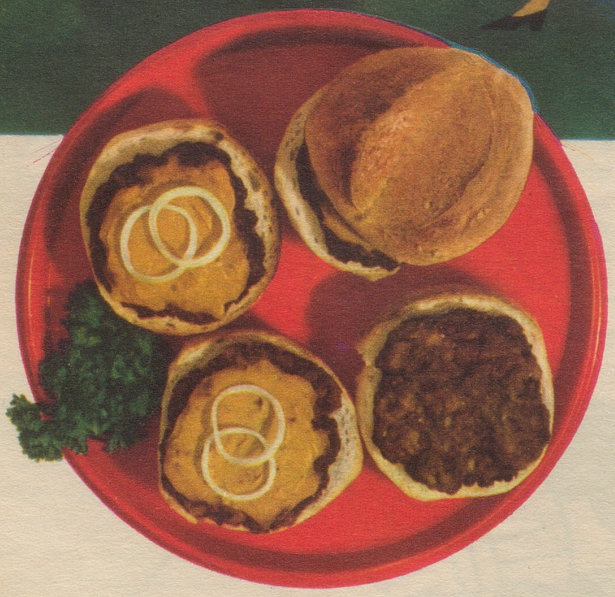
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans 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: 09.12.2025

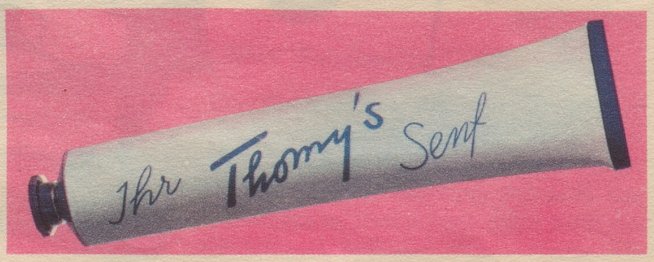
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Aus der amerikanischen Küche!



Thomi & Franck AG. Basel

WENN Sie Gäste haben und spät noch etwas aufstellen wollen – oder wann immer Sie etwas Kräftiges und Rassiges servieren möchten – hier ist eine Idee, die Begeisterung erwecken wird. In Amerika sind neben den «Hot Dogs» die «Hamburger» berühmt – ein gehacktes Beefsteak – schön braun gebraten – zwischen zwei Hälften eines Wegglis oder ganz einfach auf Brot gegessen (mit viel Senf dazu!). Einmal etwas anderes, es sieht hübsch aus und es wird vor allem von den Herren sehr geschätzt. – Weshalb es «Hamburger» heisst? Wahrscheinlich weil diese Spezialität in einem alten Meerhafen erfunden worden ist, wo man ja gern rassige Sachen hat.

«HAMBURGER»: Hackfleisch (200 g = 8 - 10 Hamburger), grosse Brotweggli, 1/2 Zwiebel, Peterli, 1 Eigelb, 1 Esslöffel Mehl, Salz, Pfeffer, Muskat, Fett, wenig Butter, Thomy's Senf, eventuell Zwiebelringe.

Das Hackfleisch mit dem eingeweichten, zerdrückten Weggli, 1/2 feingeschnittenen Zwiebel, Peterli, 1 Eigelb, Salz, Gewürz und 1 Esslöffel Mehl gut vermischen und durchkneten. Runde, 1/2 cm dicke Plätzchen von der Grösse der Weggli formen und im heissen Fett knusprig backen. Unterdessen die halbierten Weggli, Schnittfläche nach unten, auf ein bebuttertes Blech legen und im heissen Ofen leicht anrösten. Je ein Hackplätzli zwischen die Weggli legen, dick mit Thomy's Senf bestreichen und nach Geschmack mit ein paar Zwiebelringen garnieren.