

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 83 (1957)
Heft: 2

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: 13.01.2026

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

Knorr-Küche

Es schneielet, es beielet, es gaht en chüele Wind ... Jetzt freut sich jeder heimzukommen! «Mutter, was gibts?» tönt es schon an der Haustüre. Bei einer dampfend heissen Knorr «Feinerbs»-Suppe ist das unerfreuliche Wetter bald vergessen. Und als Fortsetzung - wie wärs mit diesen lustigen Leberschnitten? Zusammen mit unglasiertem Reis geben sie ein gutes, billiges Essen und erst noch - als Gratisdreiengabe - eine wahre Vitamin-Kur!



Knorr
AROMAT
hebt den
Eigen-
geschmack
der Speisen



Risotto: Gehackte Zwiebeln und Reis mit Fett leicht anrösten, heiße Knorr-Hühnerbouillon dazugeben ($2\frac{1}{2}$ -3 mal mehr Flüssigkeit als Reis) und auf kleinstem Feuer weich kochen. Aber nicht länger als 18 Min., sonst wird der Reis pappig, und das ist eine «Sünde» - die Reisesser der Welt sind sich da einig!

Leber: Zuerst ein paar hauchdünne (mit der Aufschnittmaschine geschnittene) Speckscheiben knusprig braten. Zum ausgelaufenen Speckfett wenig Butter geben, die Leberschnitten im Mehl wenden und rasch braun braten, höchstens eine Minute pro Seite. Am Schluss mit Knorr-Aromat bestreuen und eine Speckscheibe darauflegen. Dass auch Schweine- und Rindsleber zart wird, wenn man sie zuvor in Milchwasser einlegt, wussten Sie natürlich!

Fenchel: Knollen halbieren, in Salzwasser knapp garkochen, dann in Butter weichdämpfen. Wem's schmeckt, der reibt à l'Italiane ein wenig Sbrinz darüber. Auf jeden Fall geben ein paar «Streuer» Knorr-Aromat den letzten Schliff.

Januar

MENU

Feinerbsuppe
mit gerösteten Brotwürfeli
Leberschnitten
nach engl. Art mit Speck
Risotto
Gedämpfter Fenchel
Orangensalat



TN

THAYNGER NACHRICHTEN

In Thayngen verschwinden täglich eine überraschend grosse Anzahl von saftigen, wohl geräucherten Delikatessschinken - in die Feinerbs-Beutel natürlich! Zusammen mit Reihen von kernigen Speckseiten werden die Schinken in mächtigen, blitzsauberen Kühlräumen gelagert, bis sie zur Verarbeitung kommen. Wer einen Blick tun darf in diese «Hallen», dem läuft unweigerlich das Wasser im Munde zusammen!

Zur Abwechslung servieren Sie heute die würzige Knorr Feinerbs-Suppe mit goldgelb gerösteten Brotwürfeli. Die Kinder werden besondere Freude daran haben.

Seufzen Sie oft

über die bösen Zeiten? Gewiss, vieles ist ungemütlich: Eisernen Vorhänge, Sonnenflecken, viel Arbeit, wenig Ruhe... Aber alles ist nicht schlecht! Zum Beispiel - es ist zwar kein weltbewegendes Beispiel, aber immerhin: In der guten alten Zeit brauchte man Stunden, wirklich Stunden, um eine gute Erbsuppe zu kochen. Heute ist sie dank Knorr in 5 Minuten fertig und erst noch pickfein!



Auch Knorr Steinpilzsuppe und Knorr Graziella sind erstklassige Wärmespender! Sie passen ebenfalls sehr gut zu unserm vorgeschlagenen Menu

Knorr

