

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 96 (1970)
Heft: 29

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

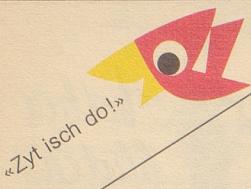
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 24.02.2026

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



Wenn Sie wenig Zeit zum Kochen haben, haben Sie immer noch 3 Möglichkeiten.

3 sehr gute sogar:



Roco Gulaschsuppe In 10 Minuten zubereitet!

Die echte ungarische Spezialität mit grossen Rindfleischstücken, Kartoffeln, auserlesenen Gemüsen, pikanten Gewürzen und was eben so alles zu diesem temperamentvollen Leckerbissen gehört.



Roco Leberknödel In 12 Minuten zubereitet!

Würzig milde Leberknödel aus rassigem Rindfleisch, zarter Rindsleber, Speck, Zwiebeln, Brot, verschiedenen Gewürzen und kräftiger Bouillon.



Roco Rösti In 15 Minuten zubereitet!

Das beste (und einfachste) Rezept: Roco Rösti aus der Dose in die Pfanne geben und eventuell Zutaten (Speckwürfel, gehackte Zwiebeln usw.) beifügen. Auf beiden Seiten während ca. 15 Minuten goldbraun anbraten.

Roco

Auch in Portionsdosen
für schnelle Einzel-Mahlzeiten.

