Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin

Band: 97 (1971)

Heft: 14

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: 23.11.2025

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

Rinds- oder Schweinspfeffer

Zutaten für 4 Personen:

Beize:
4 dl Apfelwein,
1 dl Wasser, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt,
2–3 Nelken, 1–2 Knoblauchzehen,
1 Teelöffel Salz, 1 Zweiglein Rosmarin
oder ein Tanzweiglein.

800 g-1 kg Rinds- oder Schweinsvoressen, 2 Esslöffel Fett, 40 g Mehl, ¼ Teelöffel Zucker, 2 dl Beize, 2 dl Wasser, Salz, Pfeffer, einige Rosmarinnadeln

2-3 Esslöffel Rahm oder Joghurt

Zutaten zur Beize in tiefer, glasierter Schüssel vermischen. Fleisch waschen, in die Beize legen und zugedeckt 3–5 Tage marinieren lassen. Falls es nicht vollständig von der Beize bedeckt ist, muss es täglich 1–2mal gewendet werden. Fleisch aus der Beize nehmen und abtrocknen. Im heissen Estt siegen anharen. Aus der Pfenze Fett ringsum anbraten. Aus der Pfanne nehmen, warmstellen. Zucker und Mehl im übriggebliebenen Fett braun rösten, mit 2 dl Wasser ablöschen. 2-3 dl Beize aufkochen und durch ein Sieb zur Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch in der Sauce während 1¼-1½ Stunden weichkochen. Sauce mit einigen Esslöffeln Rahm oder Joghurt verfeinern.

Cabliau «Belle femme»

Zutaten für 4 Personen

800 g Cabliau (oder Colin). Marinade: 1½ dl Apfelwein, Salz, Streuwürze, 1 mittlere Zwiebel,

2-3 Knoblauchzehen

Knopiauchzehen, Teelöffel getrocknete Kräuter, dl Öl;

1 Esslöffelfeingehackte Petersilie, 40 g heisse Butter.

Den Fisch mit Salz und Streuwürze einreiben. Zwiebel und Knoblauch in Ringe schneiden, mit den Küchenkräutern, dem Öl und dem Apfelwein gut mischen. Den Fisch in diese Marinade während ½-1 Stunde einlegen, dann herausnehmen und in eine bebutterte Gratinplatte legen. Die gehackte Petersilie darüberstreuen, mit der heissen Butter begiessen und 1 dl Marinade zufügen. Die Form mit Haushaltfolie zudecken und für ca. 20 Minuten in den mittelheissen Ofen schieben.

Fischfilets au gratin

Zutaten für 3-4 Personen

1 Paket tiefgefrorene Fischfilets, Salz, Zitronensaft,3 dl Apfelwein,2 dl Wasser.

Für die Sauce

30 g Butter,

30 g Mehl, 5 dl Fischsud.

Zum Gratinieren:

20 g geriebener Sbrinz, 20 g Butter.

Die Fischfilets soweit auftauen lassen, dass man Tranchen daraus schneiden kann. Mit Salz und Zitronensaft einreiben und in Mit Salz und Zitronensatt einreiben und in eine dick mit Butter bestrichene Gratin-platte legen. Apfelwein und Wasser ca. I cm hoch dazugiessen. Auf kleinem Feuer oder im mittelheissen Ofen ungefähr 10 oder im mittelneissen Oren ungerani 10 Minuten dämpfen. Die Flüssigkeit abgies-sen, wenn nötig sieben und zum Ablöschen der Buttersauce verwenden. Nach Bedarf nachwürzen. Die Filets mit der Sauce überziehen, geriebenen Sbrinz darüberstreuen und Butterflocken darauf verteilen. Im heissen Ofen ca. 20 Minuten überbacken.

Kutteln à la mode de Caën

Zutaten für 4 Personen:

600-700 g Kutteln,

600-700 g Kutteln,
50 g Spickspeckwürfelchen,
1 gehackte Zwiebel,
3-4 gehackte Knoblauchzehen,
1 Büschel gehackte Petersilie,
1-2 in Scheiben geschnittene Rüebli,

1 Schweins- oder Kalbsfuss, 4–5 dl Apfelwein, Salz, Pfeffer,

Lorbeerblatt,

1 Gläschen Calvados (oder Pommac).

Die Kutteln gut waschen und mit kochendem Wasser überbrühen. In nicht zu schmale, fingerlange Streifen schneiden. Den Speck glasig werden

lassen, Zwiebeln, Knoblauch und Rutteln zufügen und auf kleinem Feuer 10 Minuten dämpfen. Petersilie, Rüebli und Schweins- oder Kalbsfuss zufügen, mit dem Apfelwein ablöschen, pikant würzen und das Gericht zugedeckt auf dem Herd oder im Ofen 1½-2 Stunden schmoren. 10 Minuten vor dem Anrichten das Fleisch des Füsschens von den Knochen lösen, in Streifen schneiden und zu den Kutteln geben. Mit einem Gläschen Calvados oder Pommac abschmecken und dieses feinste aller Kuttelgerichte anrichten und geniessen.



Herr Marcotti braucht für seinen berühmten Rindsbraten à la Normande immer ein wenig mehr Apfelwein als den, den er für den Rindsbraten braucht. Warum? Dreimal dürfen Sie raten!

jedes Jahr ein guter Jahrgang!»

Filets mignons garnis aux pommes

Zutaten für 4 Personen:

2 Schweinsfilet (ca. 400 g), Zitronensaft, Senf, Salz, Pfeffer, Kochbutter, 1 Bratensaucenwürfel, 3 dl Apfelwein, ½ dl Rahm,

runde Toastbrotscheiben,

Apfelscheiben, Esslöffel Zucker, Maraschino- oder Herzkirschen oder Esslöffel Preiselbeeren.

Das Filet in 8 dicke Scheiben schneiden, leicht flach klopfen, mit Zitronensaft be-träufeln und mit Senf bestreichen. Die Plätzchen in Kochbutter auf beiden Seiten je 2 Minuten braten, auf die gerösteten Toastbrotscheiben anrichten und warmstellen. Die mit Zitronensaft und Zucker marinierten Apfelscheiben in der restlichen Butter braten, bis sie knapp weich sind. Auf die Filetplätzehen legen und in die Mitte je eine Kirsche oder ein Häufchen Preiselbeeren geben. Den Bratfond mit Apfelwein auflösen, den Saucenwürfel zugeben und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce etwas einkochen lassen, mit dem Rahm verfeinern und separat in der

Rippli à l'américaine

Zutaten für 4 Personen:

Saucière servieren.

4 Schweinsrippli, einige Nelken, 3 dl Apfelwein, ½ Teelöffel Gewürze (Pfeffer, Thymian, Koriander),

50 g Rohzucker, 50 g Butter.

Die Rippli mit einigen Nelken bestecken und in eine bebutterte Gratinplatte legen. Den Apfelwein mit der Gewürzmischung und dem Rohzucker aufkochen, 20 Minu-ten leise ziehen lassen. Die Butter darin schmelzen und die Apfelweinsauce über die Rippli giessen. Im mittelheissen Ofen unter fleissigem Begiessen ungefähr 11/2 Stunden braten.

Fondue mit Apfelwein

Für 4 Personen:

400 g Greyerzer,
200 g Emmentaler,
3 dl Apfelwein,
1 Teelöffel Zitronensaft,
1 Teolöffel Senf,
4 gestrichene Teelöffel Mehl oder Maizena.

Das Ganze in das mit einer Knoblauchzehe ausgeriebene Caquelon geben. Bei starker Hitze unter kräftigem Rühren aufstarker Hitze unter kraftigen Kulnien auf-kochen, würzen mit einem Gläschen Pom-mac oder Kirsch, einer Prise Pfeffer und Muskat. Nach kurzem Kochen das Fondue auf dem Spirituskocher mit regulierbarer Flamme weiterköcheln lassen. Mit jedem gut an der Fonduegabel festgesteckten Propyvirel der in rijhen.

Bot wirfel darin rühren.

Das Apfelweinfondue wird zum Ostschweizerfondue, wenn die Käsemischung aus 1/3
Appenzellerkäse, 1/3
Ereiburger Vacherin a Fondue besteht.

Wenn Sie erst einmal entdeckt haben, wie sehr der gute, milde Apfelwein Ihnen hilft, viele Gerichte zu verbessern, wird immer eine Flasche in Greifweite beim Kochherd stehen.

Wussten Sie auch, dass Apfelwein sehr preisgünstig ist?