

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 99 (1973)
Heft: 23

Artikel: Chrüter macht manches wieder gut...
Autor: Fehr, René
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-511814>

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: 11.01.2026

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

Chrüter macht manches wieder gut ...

Ein paar Kochrezepte von René Fehr



Chrütersuppe

(für 12 Personen)

75 Liter Chrüter
6 Kilo Dürrbrot
(kleingebrochen)
1,5 Kilo Alpenbutter
100 Gramm Salz

Zusammen kalt aufsetzen und auf kleinem Feuer weichkochen (ca. 30 Minuten). Brot mit dem Schwingbesen fein verrühren. Achtung! Unbedingt auf kleinem Feuer kochen, da höchste Explosionsgefahr!



Chrütermocke

(für 4 Personen)

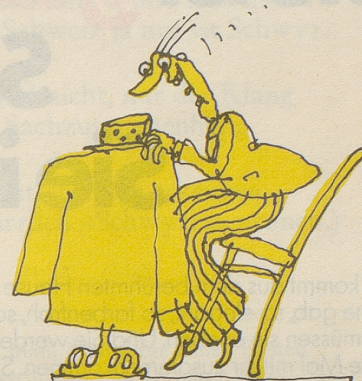
2 Kilo Rindfleisch am Stück

Beize:

2 Liter Chrüter, eine Prise Rotwein-Essig, ein Eßlöffel Wasser, eine Zwiebel, 2 Karotten, eine Zuckerrübe, ein Lauch, 3 Knoblauchzehen und ein in Würfel geschnittener Sellerie, frischer Rosmarin, Salbei, ein Murmelfötchen, 4 Lorbeerblätter, Nelken und Wacholder. Das Ganze aufkochen, erkalten lassen und in einem Tonpfopf dem Fleisch begeben. 5 bis 6 Jahre ziehen lassen.

Zubereitung:

Das Fleisch sorgfältig abtrocknen, in stark erhitztem Öl anbraten, sodann in eine Kasserolle mit Deckel geben. Das Gemüse der Beize dazu, einen Löffel Tomatenpurée und einen Löffel Mehl begeben und anrösten. Dann das Ganze mit der Hälfte der Beize ablöschen und 3 dl Bratensauce dazu schmieren. Die Kasserolle decken und im Ofen ca. 2 Wochen garkochen. Mit Salz abschrecken.



Chrüterchuechä

(für 8 Personen)

2 Liter Chrüter, 2 Prisen Salz und 40 Gramm Anken zum Kochen bringen. 320 Gramm Mais einrühren, rühren, rühren und nochmals rühren, bis das Ganze zu einem dicken Brei wird. Auskühlen lassen.

160 Gramm Zucker, 8 Eier und 45 Sultanien gut verrühren und darunter mischen. Diese Masse auf ein reichlich bebuttertes Blech streichen und 45 Sultanien gut verguß bepinseln. Im Ofen etwa eine Stunde bei mittlerer Hitze backen.