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. 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. Siehe Rechtliche Hinweise.

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. Voir Informations légales.

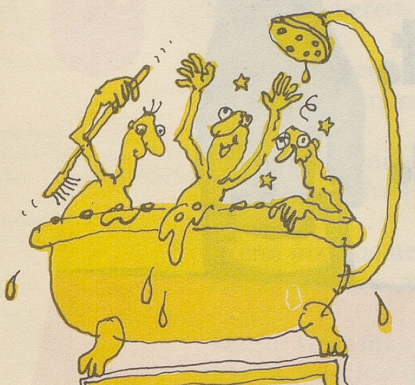
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. See Legal notice.

Download PDF: 15.05.2025

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!

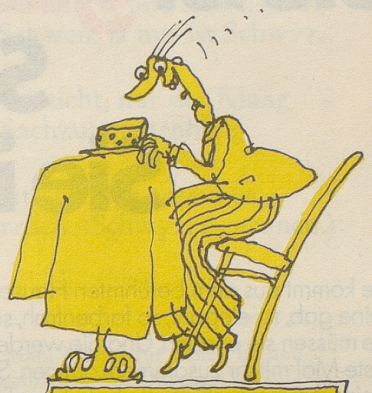
Chrütermocke

(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 Murmelpfötchen, 4 Lorbeerblätter, Nelken und Wacholder. Das Ganze aufkochen, erkalten lassen und in einem Tontopf dem Fleisch beigeben. 5 bis 6 Jahre ziehen lassen.

Zubereitung:
Das Fleisch sorgfältig abtrocknen, in stark erhitztem Oel anbraten, sodann in eine Kasserolle mit Deckel geben. Das Gemüse der Beize dazu, einen Löffel Tomatenpurée und einen Löffel Mehl beigeben 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 Sultaninen gut verguß bepinseln. Im Ofen etwa eine Stunde bei mittlerer Hitze backen.