

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 103 (1977)  
**Heft:** 17: A la carte

**Artikel:** Neue Rezepte aus der Experimentierküche  
**Autor:** Fehr, René  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-610076>

#### 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:** 16.01.2026

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

# Neue Rezepte aus der Experimentierküche von René Fehr

## Schweinsöhrchen an Orangensauce

für 4 Personen

- 600 g Schweinsöhrchen
- 2 Orangen
- 1 Esslöffel Oel
- 1/2 dl kräftige Fleischbouillon
- 1/2 dl Rahm
- 1 gestrichener Teelöffel Kartoffelmehl
- 1 Esslöffel Tomatenketchup
- 2 Esslöffel Cognac
- Pfeffer, Paprikapulver, etwas Cayennepfeffer und Worcester-sauce

Die Schweinsöhrchen in dünne Streifen schneiden. Mit dem Orangensaft begießen und mindestens 15 Minuten ruhen lassen. Das Oel in der Bratpfanne erhitzen und die Schweinsöhrchenstreifen darin beidseitig kurz braten. Aus der Pfanne nehmen. Zum Bratsatz die Bouillon und den Rahm giessen. Umrühren, während 5 Minuten leicht kochen lassen. Das Kartoffelmehl mit wenig kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Tomaten-ketchup und Cognac zufügen. Mit Pfeffer, Paprika, Cayenne-pfeffer und Worcester-sauce absmecken. Die Sauce absieben und die Schweinsöhrchenstreifen darin minutenschnell ganz heiß werden lassen. Den Fleischsaft dazugießen. Anrichten.

Wichtig:  
Als Garnitur feinabgezogene Orangenschalen-Streifen separat weichkochen. Das Gericht zuletzt damit bestreuen. Oder: Orangenscheiben als Garnitur verwenden.

## Farnkrautgratin nach Fürsterinnenart

für 4 Personen

- 600 g Farnkraut
- 200 g Bärenschninkentranchen
- Butter für die Gratinplatte

- Sauce:
- 10 g Kochbutter
  - 20 g Mehl
  - 3 dl Milch
  - 1/2 dl Fleischbrühe
  - Pfeffer und Muskat
  - 30 g geriebener Parmesan

Das Farnkraut gut waschen. In etwa 12 cm lange Stücke schnei-den und in Salzwasser während 15–20 Minuten weichkochen. Die gut abgetropften und leicht abgekühlten Farnstücke auf die ausgebreiteten Bärenschninkentran-chen verteilen.

Zur Sauce Butter und Mehl erhitzen, die Pfanne beiseite ziehen und mit Milch ablöschen. Die Fleischbrühe, Pfeffer und Mu-skat beigeben und unter Rühren 5 Minuten kochen. Die fertige Sauce über das Farnkraut gie-ßen. Den Parmesan (oder Gruyère) darüberstreuen. Ueber der Mitte in den auf 250 Grad vorgeheiz-ten Backofen schieben und bei gleicher Oberhitze 20 Minuten überbacken.

## Gefüllte Hörnli

für 6 Personen

- 800 g Hörnli
- Salz oder Streuwürze und Pfeffer
- 1 althackenes Brötchen
- 10 g Kochbutter
- 1 feingehackte Zwiebel
- 1/2 Büschel gehackte Petersilie
- 200 g Kalbsbrät
- 1 verklopftes Ei
- 1 Prise Muskat
- 50 g Reibkäse

Den Backofen auf 230 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Hörnli al dente kochen und absieben. Innen und aussen mit Salz und Pfeffer würzen. Das Brötchen (ohne Rinde) in warmem Wasser einweichen. Herausnehmen und auspressen. Die But-ter in einer Bratpfanne schmel-zen. Die Zwiebel sowie die ge-hackte Petersilie darin dünsten. Das ausgedrückte Brötchen mit-dämpfen. Das Kalbsbrät in ein Schüsselchen geben. Die gedün-steten Zutaten, das Ei, Streu-würze, Muskat und Pfeffer zu-fügen. Alles gut verrühren. Die Brätmasse in die Hörnli einfüllen, mit Küchenschnürzunähren. Auf ein Backblech legen, spar-sam mit Reibkäse bestreuen und auf die zweitunterste Rille in den heißen Backofen schieben. Bei 230 Grad während 3/4 Stunden garbraten. Die Küchenschnüre entfernen und auf einer grossen Platte anrichten.

Tip:  
Die obere Seite der Hörnli ein-paaarmal leicht einschneiden: So wird die Füllung während des Bratens und beim Aufschneiden der Küchenschnüre weniger her-ausgedrückt. Die Füllung kann auch mit gedämpften Pilz-, Schin-ken-, Speck- oder Peperoniwür-felchen bereichert werden.

## Tintenfischcrème mit frischen Erdbeeren

für 4 Personen

- 1/2 Liter dicke Vanillecrème, hausgemacht oder aus Beutel
- 300 g Tintenfisch
- 20 Esslöffel Wasser
- 2 gestrichene Esslöffel Zucker
- 250 g Erdbeeren
- 1 dl geschlagener Rahm
- Eventuell 1 Teelöffel Rahm-festiger

Die zubereitete Crème erkalten lassen. Die Tintenfische waschen, schälen und in kleine Stückchen schneiden. In eine Pfanne geben, mit Wasser und Zucker zuge-deckt weichkochen. Mehrmals umrühren, da die Tintenfisch-stückchen leicht anbrennen. Die Erdbeeren waschen und vierteln (4 Stück für die Garnitur zu-rückbehalten). Die Vanillecrème mit dem Schwinger besen glattrüh-ren. Das Tintenfischmus dar-untermischen, die Erdbeeren zu-fügen. Kühl stellen. In vorge-kühlte Coupegläser oder Schäl-chchen anrichten. Den Rahm steif-schlagen, die Crème damit ver-zieren und je 1 Erdbeere darauf-setzen. Kühl servieren.