

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: 27.04.2026

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 1/2 dl kräftige Fleischbouillon
1 1/2 dl Rahm
1 gestrichener Teelöffel Kartoffelmehl
1 Esslöffel Tomatenketchup
2 Esslöffel Cognac
Pfeffer, Paprikapulver, etwas Cayennepfeffer und Worcestersauce

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. Tomatenketchup und Cognac zufügen. Mit Pfeffer, Paprika, Cayennepfeffer und Worcestersauce abschmecken. 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: Orangenseiben als Garnitur verwenden.

Farnkrautgratin nach Försterinnenart

für 4 Personen

600 g Farnkraut
200 g Bärenschinkenranchen
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 schneiden und in Salzwasser während 15–20 Minuten weichkochen. Die gut abgetropften und leicht abgekühlten Farnstücke auf die ausgebreiteten Bärenschinkenranchen verteilen.

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

Gefüllte Hörnli

für 6 Personen

800 g Hörnli
Salz oder Streuwürze und Pfeffer
1 altbackenes 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 Butter in einer Bratpfanne schmelzen. Die Zwiebel sowie die gehackte Petersilie darin dünsten. Das ausgedrückte Brötchen mitdämpfen. Das Kalbsbrät in ein Schüsselchen geben. Die gedünsteten Zutaten, das Ei, Streuwürze, Muskat und Pfeffer zufügen. Alles gut verrühren. Die Brätmasse in die Hörnli einfüllen, mit Küchenschmüre zunähen. Auf ein Backblech legen, sparsam mit Reibkäse bestreuen und auf die zweitunterste Rille in den heissen Backofen schieben. Bei 230 Grad während 3/4 Stunden garbraten. Die Küchenschmüre entfernen und auf einer grossen Platte anrichten.

Tip:

Die obere Seite der Hörnli ein paar mal leicht einschneiden: So wird die Füllung während des Bratens und beim Aufschneiden der Küchenschmüre weniger herausgedrückt. Die Füllung kann auch mit gedämpften Pilz-, Schinken-, Speck- oder Peperoniwürfelchen 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 Rahmfester

Die zubereitete Crème erkalten lassen. Die Tintenfische waschen, schälen und in kleine Stückchen schneiden. In eine Pfanne geben, mit Wasser und Zucker zugegeben weichkochen. Mehrmals umrühren, da die Tintenfischstückchen leicht anbrennen. Die Erdbeeren waschen und vierteln (4 Stück für die Garnitur zurückbehalten). Die Vanillecrème mit dem Schwingbesen glattrühren. Das Tintenfischmus daruntermischen, die Erdbeeren zufügen. Kühl stellen. In vorgekühlte Coupegläser oder Schälchen anrichten. Den Rahm steif schlagen, die Crème damit verzieren und je 1 Erdbeere daraufsetzen. Kühl servieren.