**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin

**Band:** 103 (1977)

**Heft:** 44

**Artikel:** Hirsch auf Toast ; Perlhuhn gefüllt mit Farnkraut ; Wilder

Waldameisenpfeffer; Murmelicrème

Autor: Fehr, René

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-619714

## 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:** 30.11.2025

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



für 4 Personen

1,5 kg Waldameisen 2 Esslöffel Fett 50 g Speckwürfeli 3 Esslöffel Mehl 1/2 1 Rotweinbeize schwarzer Pfeffer 1 Bouillonwürfel 11/2 dl Sauerrahm

Rotweinbeize:

1/2 1 Rotwein 2,5 dl Wasser 2,5 dl Weinessig 1 mit Gewürzschrauben besteckte Zwiebel 1 Karotte 6 Tollkirschen 1/2 Esslöffel Selleriesalz 6 Pfefferkörner 1 Teelöffel Thymianblätter

Die in Würfel geschnittenen Waldameisen in ein hohes Gefäss legen und alle Zutaten der Rotweinbeize ungekocht dazugeben. Die Ameisenwürfel müssen vollständig in die Beize zu liegen kommen und müssen sogar noch ein wenig davon überdeckt werden. Das Ameisenfleisch wird 5 bis 6 Tage in der Beize liegengelassen. Dann die gut abgetropften und abgetrockneten Ameisenwürfeli in heissem Fett zusammen mit den Speckwürfeli von allen Seiten gut anbraten, das Mehl darüberstäuben und braun werden lassen, und erst dann mit etwas Beize ablöschen. Bouillonwürfel beigeben. Würzen und zugedeckt ca. 11/2 Stunden schmoren lassen. Vor dem Anrichten wird die Sauce mit Sauerrahm und eventuell etwas Ameisenblut verfeinert und mit letzterem dunkel gefärbt. Die Sauce nochmals erhitzen, aber nicht kochen, da das Blut sonst ge-rinnt. Als Beilage eignen sich Spätzli und mit Johannisbeergelee gefüllte Rosskastanien. Grillen-, Igel- und Nasenbärpfeffer können auch nach diesem Rezept zubereitet werden, doch kann mit kürzerer Kochzeit gerechnet werden.

## Murmelicrème

für 4 Personen

2 Murmeli 3 dl Rahm Muskatnuss 5 Kaffeelöffeli Vanillezucker 4 Edelweiss

Die abgehäuteten und ausgenommenen Murmeli werden in einem Mörser gut zerstampft. Dann gibt man unter ständigem

Rühren den frischen Rahm, eine Prise Muskatnuss und den Vanillezucker dazu.

Die Murmelicrème wird mit Edel-

