

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 106 (1980)
Heft: 25

Werbung

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: 05.02.2026

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

THOMY

Aus Liebe zum Besseren.



Fruchtcocktail nach amerikanischer Art

(für 4 Personen)

*Eine erfrischende Vorspeise
oder Beigabe zu Grilladen.*

**1 Grapefruit
1 kleine Melone
1 Banane
1 Pfund Joghurt**

**1 Pfirsich
Sauce:
4 EL THOMY Mayonnaise
à la française
2 EL Quark
1 Messerspitze Ingwer
1 Prise Cayenne
nach Belieben einige
geröstete Mandelstücke
zum Bestreuen**

Das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Für die Sauce sämtliche Zutaten verquirlen. Die Früchte mit der Sauce vermischen und kühl ge-

während ca. 1 Stunde
marinieren lassen.

In Cocktailgläser oder Schälchen anrichten und nach Belieben mit den gerösteten Mandelsplittern bestreuen.



schmeckt wie
hausgemacht. Weil sie nach uralten
Rezepten und mit den frischesten Zutaten
komponiert wird.

Ich habe Freude am Kochen und möchte gerne Mitglied Ihrer «Chaîne des Gourmets» werden.



Bitte senden
Sie mir zukünftig
Ihre kostenlosen
Publikationen
und Rezepte.

Frau Frl. Herr
Vorname/Name

Strasse/Nr.

Geburtsjahr

Gewünschte Sprache deutsch franz. ital.

Einsenden an: Chaîne des Gourmets,
im Hause Thomi + Franck AG, Postfach, 4007 Basel

Vorbereitungszeit:
10 Min.
Grillzeit:
15-20 Min.

Heute: Etwas Gutes vom Grill.

(Schweinshalssteaks für 4 Personen)

4 Tranchen Schweinshals à ca. je 200 g; 2 EL THOMY Senf extra pikant; 1 EL Olivenöl; 1 durchgepresste Knoblauchzehe; 1 TL Thymian; 1 EL Cognac; ½ TL grob gemahlener, schwarzer Pfeffer; Salz

THOMY Senf extra pikant mit dem Olivenöl, der Knoblauchzehe, den Gewürzen und dem Cognac vermischen. Die Fleischstücke damit einstreichen und während 2-3 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Auf dem Grill beidseitig je 8-10 Minuten grillieren.

THOMY Senf enthält ein
gutes Dutzend Zutaten und
Gewürze. Er wird heute noch nach
alter Manier bedächtig zwischen
Granitsteinen gemahlen.

