

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 Besserem.


Fruchtcocktail nach amerikanischer Art

(für 4 Personen)

Eine erfrischende Vorspeise oder Beigabe zu Grilladen.

1 Grapefruit

1 kleine Melone

1 Banane

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 gestellt während ca. 1 Stunde marinieren lassen.



In Cocktailläger oder Schälchen anrichten und nach Belieben mit den gerösteten Mandelstücken bestreuen.



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

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.



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

Frau Frl. Herr
Vorname/Name _____

Strasse/Nr. _____

PLZ _____ Ort _____

Geburtsjahr _____

Gewünschte Sprache deutsch franz. ital.

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

Bitte senden
Sie mir zukünftig Ihre kostenlosen
Publikationen und Rezepte.

