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

**Band:** 120 (1994)

Heft: 3

**Artikel:** Rezessions-Rezepte : die Kochrezepte sind für vier Personen

berechnet

Autor: Fehr, René

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-597542

#### 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: 27.11.2025** 

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

# EZESSE ON SP EZESSE PILE Die Kochrezepte sind für vier Personen berechnet,

du The Gestrichener Esslöffel

EL = Gestrichener Teelöffel

TL = Gestrichener Liter

TL = Deziliter

dl = Neilogramm

kg = Gramm

Sa dementsuppe

80'g Sägemehl

1,5 1 Wasser
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
1 TL Salz
100 g geriebener Sbrinz
4 EL Milch
2 dl geschlagener Rahm

- Das Sägemehl hellbraun rösten.

- Das Wasser dazugiessen. Lorbeerblatt, Nelke und Salz zufügen. Eine Stunde leise kochen lassen.

- Den Sbrinz mit der Milch in der Suppenschüssel verrühren. Den geschlagenen Rahm dazu geben. Mit der heissen Suppe übergiessen. Sofort servieren.

# Stoffrosti

1,2 kg Textilresten
(Baumwolle, keine Kunstfasern)

40 g Bratbutter
1 EL Schweinefett
2 grosse Zwiebeln, gehackt
1-2 EL Kümmelsamen
2 Mottenkugeln

- Die Textilresten sieden und in dünne Streifen schneiden.

- Die Zwiebeln in Butter und Fett glasig

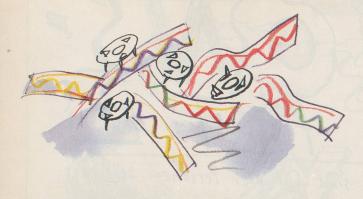
dunsten.

- Die Textilstreifen zufügen, mit Kümmel, Mottenkugeln und Salz würzen und unter häufigem Wenden gut anbraten.

- Zu einem Kuchen zusammenschieben. Beidseitig Goldbraun braten (ca. 20 Minuten).

- Auf eine vorgewarmte Platte stürzen.





### Wellkartonsalat



Wellkarton (ca. 500g)

Sauce: Salz, Pfeffer 1 Prise Zucker 1 EL Senf 2 TL Kummel 4 EL Weissweinessig 3 EL 01

10 g Butter 100 g Reissnägel

- Den Wellkarton in grobe Stucke hacken und sehr fein hobeln.

- In kochendem Salzwasser kurz blanchieren und in ein Sieb giessen.

- Samtliche Zutaten für die Sauce zusammen verquirlen, den gut abgetropften Wellkarton zufügen und sorgfältig mischen.

- Die Reissnagel in der Butter glasig braten und über den Salat verteilen. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

### Borken käfer - Cocktail

100 g Brunnenkresse 2009 Borkenkäfer 1 TL Zitronensaft 1 di Mayonnaise 2 EL Ketchup Paprika, Pfeffer Worcestersauce 1/2 dl Schlagrahm 1 EL Cognac 4 Oliven 4 Zitronenscheiben 1 Prise Cayennepfeffer

- Cocktailglaser mit der gewaschenen Brunnenkresse auslegen.

-Borkenkafer mit Zitronensaft marinieren, in die Glaser verteilen.

- Mayonnaise mit Ketchup und anderen Zutaten gut mischen, erst zuletzt den Kahm darunterziehen.

Die Borkenkafer damit übergiessen, mit Paprika bestäuben und mit den Zitronenscheiben und Oliven



### Gfullti Brieftaschli

Fullung: 20g Butter 2 schalotten, gehackt 1/2 Bund Krauter, gehackt (Petersilie, Dill, Majoran, Thymian) 2500 Kalbsbrat 1 Scheibe Toastbrot, ohne Rinde, eingeweicht 2 EL Rahm wenig Paprika

4 alte Brieftaschen (vom Brockenhaus oder Flohmarkt) 4 Scheiben Rohschinken 4 kleine Salbeiblatter Salz, Pfeffer, Paprika 1 EL Mehl 2 Eier, verquirlt 2 Iweige Petersilie, gehackt

- Schalotten in der Butter glasig dünsten. Kräuter zufügen, kurz mitdünsten und auskühlen lassen.

Bratbutter zum Braten

- Mit dem Kalbsbrät, dem gut ausgedrücktem Toastbrot und dem Rahm Verkneten und

- Die Gewaschenen Brieftaschen öffnen, flach auslegen und mit Hilfe eines Brettchens dunn ausstreichen.

- Eine Scheibe Rohschinhen quer über die

Brieftaschen legen.

- Die Fullung auf die untere Hälfte der belegten Brieftaschen Verteilen, den Rohschinken darüberklappen und mit einem Salbeiblatt belegen

- Die obere Brieftaschenhälfte darüberlegen, die Ränder gut andrücken und mit einem

Zahnstocher fixieren.

- Die Brieftaschen beidseitig wurzen, mit Mehl bestäuben und im mit Petersilie und Salz verguirlten Ei wenden.

- In der Erhitzten Bratbutter langsam goldgelb braten.

orsen bouillon

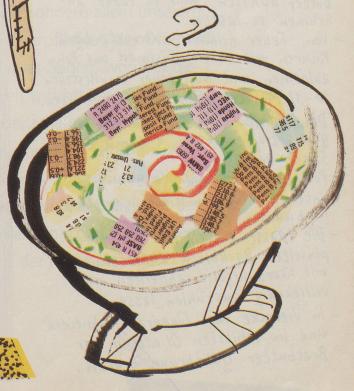
250g Zeitungspapier (Wirtschaftsteil der NZZ, Cash oder Financial Times) 2-3 dl heisses Wasser 1 Schabzigerstockli (100g), geraffelt 40 g Bratbutter 1 e Gemusebouillon 1/2 Bund Schnittlauch, gehackt

- Das Zeitungspapier in kleine Stücke reissen, mit dem Wasser übergiessen und etwas stehen lassen.

- Den Ziger darüber verteilen und das Ganze in der erhitzten Bratbutter gut rosten.

- Mit Bouillon ablöschen, 20 Minuten köcheln lassen.

- Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.



# Thur & auer Mompost schnitten

600 g Kompost

30 g Butter
30 g Mehl
2 dl Milch
1 dl Süssmost
1 dl Rahm
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1 Bund Petersilie, gehackt
2 Eier
70 g Gruyère, gerieben

Öl für das Blech Öl oder Bratbutter zum Braten

- Den Kompost in viel Salzwasser knapp garkochen.

- In der Zwischenzeit das Mehl in der Butter dünsten, ohne es Farbe annehmen zu lassen.

- Vom Feuer nehmen, unter ständigen Rühren mit Milch, Süssmost und Rahm ablöschen und aufs Feuer zurückstellen. 10-12 Minuten köcheln lassen. Würzen.

- Den Kompost in ein Sieb giessen, gut abtropfen lassen und mit der Sauce vermischen.

-Petersilie, Eier und Käse mischen, unter die Nudeln ziehen, erentuell nachwürzen.

- Die Masse auf ein mit Öl ausgepinseltes Backblech ausstreichen, mit Klarsichtfolie abdecken und vollständig auskühlen lassen.

- In Vierecke oder Quadrate schneiden und im erhitzten Öl oder in der Bratbutter goldbraun braten.

#### Kalender - Gschnätzlets

1 Kalender (ca. 800g)
1 feingehackte Zwiebel
1 EL Butterfett
100 g (hampignons
2 EL Mehl
1 dl Weisswein
5 dl Fleischbrühe
1/2 dl Rahm
Kümmel, Streuwürze, Pfeffer

- Den Kalender in Quadrate von 3-4 cm schneiden.

-Die Champignons in Scheiben schnetzeln. Zwiebel in Butterfett dünsten, Champignons dazu, weiter dämpfen.

-Die Kalenderteile beifügen und alles etwa 5 Min. anziehen. Mit Mehl bestäuben und mit dem Wein ablöschen, die Bouillon und den Kümmel hinzufügen und alles gedeckt zehn Minuten leicht kochen (ziehen) Tassen.

- Zuletzt mit Rahm Verfeinern und mit Streuwürze

