

**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:** 12.01.2026

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



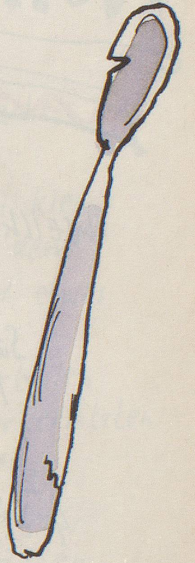
# REZESSIONS- REZEPE

Die Kochrezepte sind für vier Personen berechnet.



## Stofffrösti

- 1,2 kg Textilresten  
(Baumwolle, keine Kunstfasern)
- 40 g Bratbutter
- 1 EL Schweinefett
- 2 grosse Zwiebeln, gehackt
- 1-2 EL Kümmelsamen
- 2 Mottenkugeln
- Salz

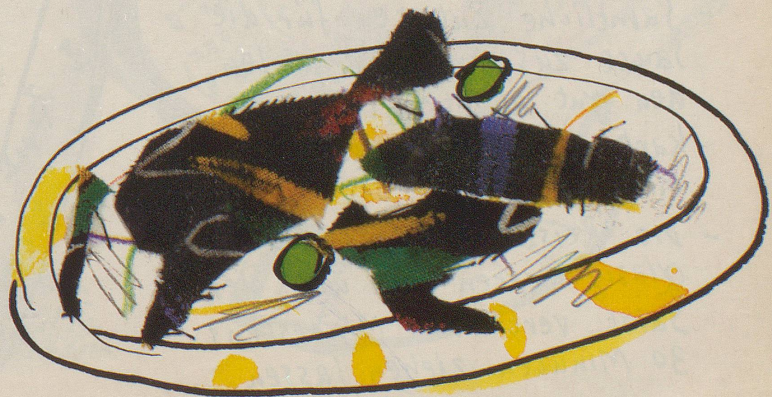


## Sägemehlsuppe

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

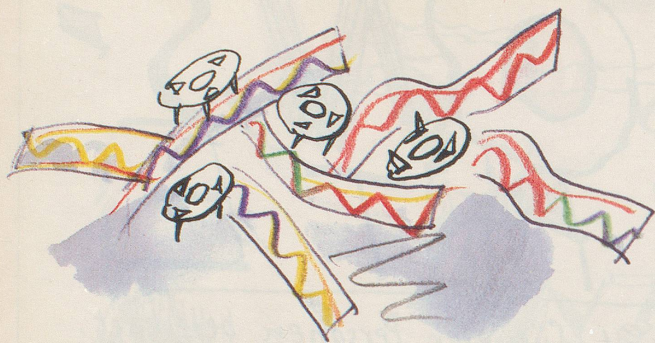
- Die Textilresten siedeln und in dünne Streifen schneiden.
- Die Zwiebeln in Butter und Fett glasig dünsten.
- Die Textilstreifen zufügen, mit Kümmel, Mottenkugeln und Salz würzen und unter häufigem Wenden gut anbraten.
- Zu einem Kuchen zusammenschieben. Beidseitig goldbraun braten (ca. 20 Minuten).
- Auf eine vorgewärmte Platte stürzen.

- 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.





# Borkenkäfer - Cocktail



## Wellkarton Salat



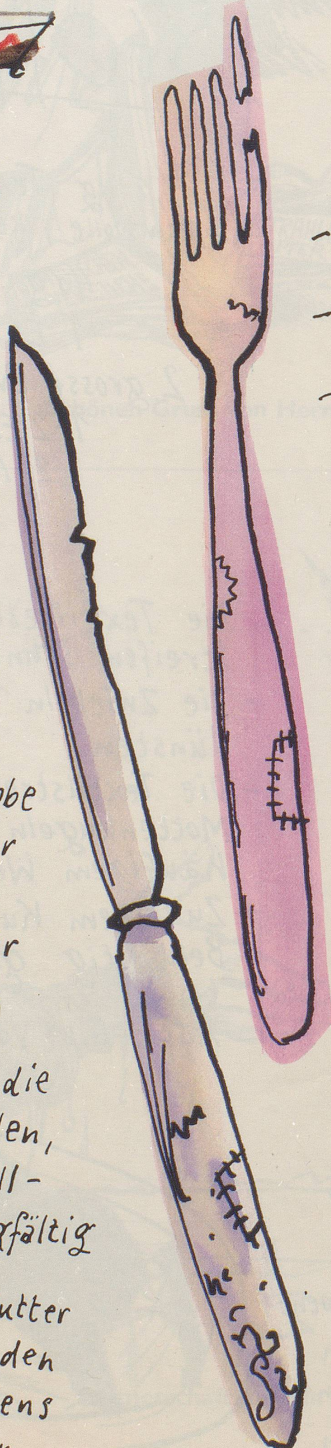
Wellkarton (ca. 500g)

Sauce:

Salz, Pfeffer  
1 Prise Zucker  
1 EL Senf  
2 TL Kümmel  
4 EL Weissweinessig  
3 EL Öl

10 g Butter  
100 g Reissnägel

- Den Wellkarton in grobe Stücke hacken und sehr fein hobeln.
- In kochendem Salzwasser kurz blanchieren und in ein Sieb giessen.
- Sämtliche Zutaten für die Sauce zusammen verquirlen, den gut abgetropften Wellkarton zufügen und sorgfältig mischen.
- Die Reissnägel in der Butter glasig braten und über den Salat verteilen. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen.



100 g Brunnenkresse  
200g Borkenkäfer  
1 TL Zitronensaft  
1 dl Mayonnaise  
2 EL Ketchup  
Paprika, Pfeffer  
Worcestersauce  
1/2 dl Schlagrahm  
1 EL Cognac  
4 Oliven  
4 Zitronenscheiben  
1 Prise Cayennepfeffer

- Cocktailgläser mit der gewaschenen Brunnenkresse auslegen.
- Borkenkäfer mit Zitronensaft marinieren, in die Gläser verteilen.
- Mayonnaise mit Ketchup und anderen Zutaten gut mischen, erst zuletzt den Rahm darunterziehen. Die Borkenkäfer damit übergiessen, mit Paprika bestäuben und mit den Zitronenscheiben und Oliven ausgarnieren.





# Gfüllti Briestäschli

Füllung:

20g Butter

2 Schalotten, gehackt

1/2 Bund Kräuter, gehackt  
(Petersilie, Dill, Majoran, Thymian)

250g Kalbsbrät

1 Scheibe Toastbrot, ohne Rinde, eingeweicht

2 EL Rahm

wenig Paprika

4 alte Briestaschen  
(vom Brockenhaus oder Flohmarkt)

4 Scheiben Rohschinken

4 kleine Salbeiblätter

Salz, Pfeffer, Paprika

1 EL Mehl

2 Eier, verquirlt

2 Zweige Petersilie, gehackt  
Salz

Bratbutter zum Braten

- Schalotten in der Butter glasig dünsten. Kräuter zufügen, kurz mitdünsten und auskühlen lassen.
- Mit dem Kalbsbrät, dem gut ausgedrücktem Toastbrot und dem Rahm verkneten und würzen.
- Die gewaschenen Briestaschen öffnen, flach auslegen und mit Hilfe eines Brettchens dünn austreichen.
- Eine Scheibe Rohschinken quer über die Briestaschen legen.
- Die Füllung auf die untere Hälfte der belegten Briestaschen verteilen, den Rohschinken darüberklappen und mit einem Salbeiblatt belegen.
- Die obere Briestaschenhälfte darüberlegen, die Ränder gut andrücken und mit einem Zahnstocher fixieren.
- Die Briestaschen beidseitig würzen, mit Mehl bestäuben und im mit Petersilie und Salz verquirlten Ei wenden.
- In der erhitzten Bratbutter langsam goldgelb braten.

# Börsenbouillon

250g Zeitungspapier

(Wirtschaftsteil der NZZ,  
Cash oder Financial Times)

2-3 dl heisses Wasser

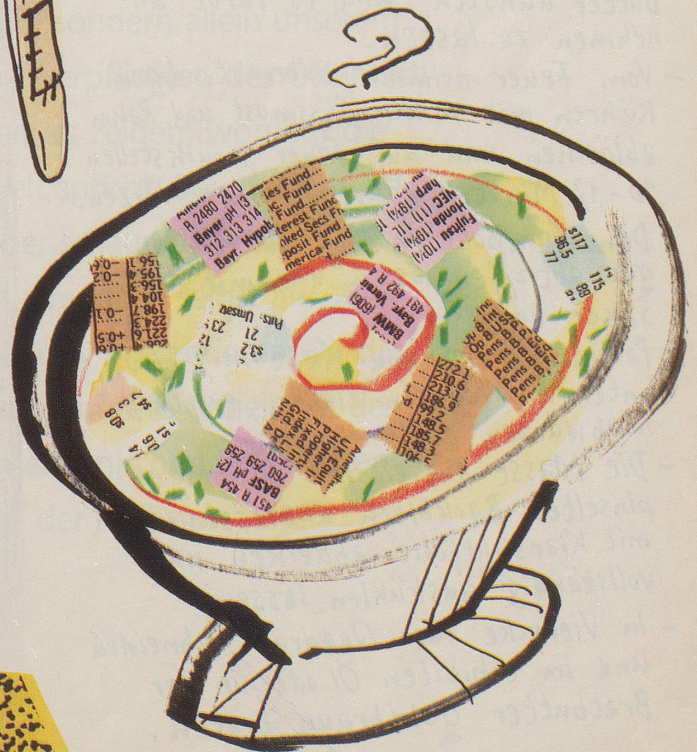
1 Schabzigerstöckli (100g),  
geraffelt

40g Bratbutter

1 l Gemüsebouillon

1/2 Bund Schnittlauch, gehackt

- Das Zeitungspapier in kleine Stücke reissen, mit dem Wasser übergiesen und etwas stehen lassen.
- Den Ziger darüber verteilen und das Ganze in der erhitzten Bratbutter gut rösten.
- Mit Bouillon ablöschen, 20 Minuten köcheln lassen.
- Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.





# Thurgauer Kompostschnitten

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 ständigem 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, eventuell 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 Champignons

2 EL Mehl

1 dl Weisswein

5 dl Fleischbrühe

1/2 dl Rahm

Kümmel, Streuwürze, Pfeffer

- Den Kalender in Quadrate von 3-4cm 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) lassen.
- Zuletzt mit Rahm verfeinern und mit Streuwürze abschmecken.

