Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 1 (1925-1926)
Heft: 2

Rubrik: Schweizer Küchenspezialitäten : Rezepte aus dem Kanton Graubünden

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

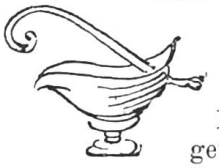
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 23.11.2025

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

Alle Rezepte werden vor der Aufnahme in der Küche der Redaktorin persönlich ausprobiert

REZEPTE AUS DEM KANTON GRAUBÜNDEN.



Plains.

Ein Gericht, das in manchen Gegenden des Bünderlandes, namentlich während der Heuernte, fast täglich auf dem Tisch erscheint. Da wird morgens der sog. « Hafen » mit Gerste, geräuchertem Fleisch und Speck aufs Feuer gesetzt. Mit der Suppe wird die Plainsmasse angebrüht. Diese wird ⅓ aus feinem, ⅓ grobem Polentamehl, ⅓ Weissmehl, einigen Birnenschnitzen oder Weinberen, etwas Fett, Salz und Stossbrot hergestellt. Aus dem dicken Brei werden Klösse geformt, die ungefähr eine Stunde in der Suppe kochen müssen. Oder es wird die ganze Masse in ein Säckchen gebracht, in welchem sie dann etwa 2 Stunden kochen muss. *Frau C., Chur.*

Churer Fleischtorte.

220 gr Mehl, 175 gr Butter, ¼ Glas lauwarme Milch, 1 Eigelb, 100 gr rohes Kalbfleisch, 100 gr rohes Schweinefleisch, 50 gr Speck oder etwas Fett, von einem Schild 1½ Brötchen ohne Rinde, in Milch oder Fleischbrühe eingeweicht. Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss. Menge alles untereinander zu einem ziemlich dünnen Teig.

Mit Mehl, Butter, Milch, Eigelb und Salz macht man einen geschmeidigen Teig, wallt ⅔ davon aus und belegt damit eine Kuchenform. Dann gibt man die Fülle von gehacktem Fleisch, eingeweichtem Brot, Salz, Fett und Gewürz. Vom übrigen Teig wird ein Deckel ausgewallt, mit Eiweiss oder Milch bestrichen, damit er glänzend wird. Dann wird die Torte, die etwa 2½ bis 3 cm dick sein soll, eine Stunde im Ofen gebacken. Man serviert sie heiss mit Kompott von Dörrobst (Apfelschnitze, Zwetschgen).

Das Fleisch muss ziemlich dünn angerührt werden, damit es saftig bleibt. Man verwendet dazu Fleischbrühe.

Deta von Salis, Gäuggelistr., Chur.

Wurstgericht.

1 kg rohe Kartoffeln, 1 Paar Hauswürste (roh), 50 gr geräucherten Speck, 1 Kochlöffel Mehl, 1 Zwiebel, Salz nach Belieben.

Man schäle die rohen Kartoffeln und schneide sie in dünne Rädchen, dann zerschneide man die Würste in grosse, den Speck in feine Würfelchen, menge das Mehl, die feingeschnittene Zwiebel und das Salz darunter und mische alles gut. Fülle die Masse in eine gut gebutterte Form, giesse 1—2 Tassen Wasser daran und backe die Speise im heissen Ofen oder auf dem Feuer gar. Ergibt mit Salat oder Gemüse ein nahrhaftes Gericht.

Frau Prof. Jenny, Loëstrasse, Chur.

Maluns.

2 Teile gesottene Kartoffeln werden fein gerieben, mit 1 Teil Weissmehl und dem nötigen Salz gut vermengt. Dann wird die Masse in der Bratpfanne in ziemlich viel heisser Butter gut verarbeitet und beständig gewendet, bis sich kleine Bröckchen bilden. Sind diese hellbraun geröstet, aber doch noch weich, so ist der Maluns fertig (¾ Stunden). Vor dem Anrichten wird noch ein Stück süsse Butter darunter gemengt. — Maluns schmeckt sehr gut zum Kaffee und wird daher im Bündnerland gern abends gegessen. *Frau A. P., Zuoz.*

Krautkräpfli.

Spinat oder Mangold, Mehl, Milch, 1 Ei, Gewürz.

Es wird ein guter Nudelteig hergestellt aus Weissmehl, einer Tasse halb Milch, halb Wasser (lauwarm), einem Ei und dem nötigen Salz. Der Teig wird gut verarbeitet und 1—2 Stunden ruhen gelassen. Inzwischen wird eine Fülle gemacht aus gut zubereitetem Spinat oder Mangold, die mit feingewiegter Zwiebel, Petersilie, Schnittlauch, 1 - 2 Blättchen Münzkraut und gestossenem Brot (alles mit etwas Butter geschwitzt) vermischt und mit Salz und etwas Muskatnuss gewürzt wird. Die Fülle sollte möglichst trocken und vor dem Gebrauch erkaltet sein, damit sie den Teig nicht breche. — Der Teig wird ausgewallt und ganz dünn ausgezogen bis zur Durchsichtigkeit, und zur Hälfte mit Spinatklösschen belegt. Dann wird die andere Hälfte darübergeschlagen und zwischen den Klösschen sorgfältig zusammengepresst. Auf diese Weise entstehen die Kräpfli, die ausgeschnitten, in siedendem Salzwasser (wie Spätzchen) gekocht und mit Käse und Butter bestreut angerichtet werden.

Frau C., Chur.

Nona veila (alte Grossmutter).

Ein hartgesottenes, von der Schale befreites Ei wird in ein Teiglein getunkt, bestehend aus Mehl, Ei, Milch und Salz, und sogleich in heissem Schweinefett oder Butter gebacken. Sobald es hellbraun geworden ist, wird das Ei wieder in den Teig getunkt und wieder in die heisse Butter gegeben und so fortgefahren, bis das Ei die Grösse eines grossen Balls erreicht hat. Dann wird es in Scheiben geschnitten oder ein Kreuz darauf gestochen und darüber heisser Wein, der mit Zucker und Zimmt aufgekocht wurde, gegossen.

Frau Clara Maurizio-Prevosti. Vicosoprano (Bergell).

Erdäpfeltatsch.

5—6 mittelgross rohe Kartoffeln werden geschält und gerieben. Dazu gibt man 2 Eier und 2—3 Löffel Mehl und verarbeitet alles gut miteinander. Von dieser Masse gibt man löffelweise in heisses Fett (schwimmend) und bäckt sie langsam hellbraun. Dem Teig werden vor dem Backen noch 2 Löffel heisses Fett beigegeben.

Frl. Betty Grass, Klosters.

Zimmetpitte.

500 gr Mandeln, 500 gr Zucker, 285 gr Butter, 285 gr oder 320 gr Mehl, 95 gr Zimmt, wenig Muskatnuss, 3 Stück Nelken, die Schale einer Zitrone, 65 gr Zuckerkandis, 4 Eier; von 2 Eiern das Weisse zum Bestreichen zurücklassen, auch von Zucker, Zimmt und Mandeln muss etwas zum Bestreuen zurückbehalten werden; ein wenig Rosenwasser. Die Hälfte der Mandeln wird geschält und feingestossen.

Alle Zutaten werden zu einem Teig verarbeitet. Dann streicht man die Masse fingerdick auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, bestreicht sie mit dem Eiweiss, streut darüber Hagelzucker, Zimmt und Mandelstiftchen und bäckt in mässig heissem Ofen lichtbraun. Noch warm wird die Zimmetpitte in kleine, verschobene Vierecke geschnitten.

Frau Clara von Salis, Vicosoprano (Bergell).

Ravoi da Scümetta.

Aus Weissmehl, Salz, Zucker, einigen gestossenen Nüssen und Fäula (was von der eingesottenen Butter zurückbleibt, die Scümetta) wird ein Teig bereitet, 2 cm dick auf ein Blech gegeben und in den Ofen geschoben. Bevor die Masse fertig gebacken ist, wird sie in verschobene Vierecke geschnitten. Kalt serviert.

Frau C. Maurizio-Prevosti, Vicosoprano (Bergell).

Unsere Leserinnen sind freundlich aufgefordert, Rezepte von Küchenspezialitäten aus ihrer Landesgegend einzusenden.

Diese werden in der Küche der Redaktorin durchgekocht und, soweit sie zur Veröffentlichung geeignet sind, gedruckt und honoriert.