Zeitschrift: Schweizer Spiegel

Herausgeber: Guggenbühl und Huber

Band: 1 (1925-1926)

Heft: 3

Rubrik: Schweizer Küchenspezialitäten : Rezepte aus dem Kanton Schaffhausen

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: 07.01.2026

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 SCHAFFHAUSEN

Schleitheimer Rickli
(Schlatemer Rickli).

30 Eier, 1500 gr Zucker, Salz, 2 Messserspitzen Natron, 1 dl Kirschwasser, 1 kg Butter, 4—4½ kg Mehl (für den Hausgebrauch genügt der 10. Teil dieses Quantums).

Zuerst werden die Eier mit dem Zucker gut gerührt, die Zutaten beigegeben und etwa 1 kg Mehl darunter gemischt. Dann gibt man die schaumig gerührte Butter dazu und mischt das Mehl löffelweise unter die Masse. Diesen Teig lässt man über Nacht ruhen. Am nächsten Tag wird der Teig portionenweise ½ cm dick ausgewallt und in 8 × 9 cm grosse Rechtecke geschnitten mit dem Rädchen, damit schöne Zäckchen entstehen. Diese Teigstücke werden ebenfalls mit dem Rädchen durch vier Schnitte in 5 Streifen geteilt, doch so, dass jedes Küchlein ringsherum durch einen 2 cm breiten Rand verbunden bleibt. Während der mittlere Streifen frei bleibt, werden der zweite und der vierte Teigstreifen mit den beiden Randstreifen verschlungen und etwas in die Breite gezogen, so dass eine schöne Schleife entsteht. Diese Rickli gibt man ins heisse Fett, bäckt sie goldbraun und bestreut sie mit Zucker. — Die Rickli dürfen hier bei keiner Hochzeit oder festlichen Gelegenheit fehlen und es ist keine Seltenheit, dass die Leute für eine Hochzeit das Doppelte oder Dreifache des angegebenen Quantums backen, besonders, wenn am zweiten Tag noch ein Hochzeitskaffee gegeben wird, wobei oft 80—100 Frauen eingeladen werden. *M. B., Schleitheim.*

Plattenpastete

400 gr Rindfleischplätzli, 400 gr Kalbfleischplätzli, 2 Eier (event. 4 Salatherzen), 200 gr gekochter Schinken. Pfeffer und Salz. Alles Fleisch muss ganz ohne Sehnen und gut geklopft sein.

Eine Porzellanform (feuerfest) wird mit Fett oder Butter ausgestrichen. Die zerkleinerten Rindfleischplätzli und Kalbfleischplätzli, der gekochte Schinken, die hartgekochten Eier in Viertel geschnitten und die sauber geputzten Salatherzchen werden abwechselnd schön in die Form gelegt. Zwischenhinein gibt man Butter- oder Fettbröckchen, und zwar ziemlich viel, da das Gericht sonst zu trocken wird. Zu oberst soll Schinken sein. Das Ganze wird mit einem Stück Butterteig oder geriebenem Teig bedeckt, der sehr fest verschliessen soll, dann mit Eigelb bestrichen und im mittelheissen Ofen ca. 1 Stunde gebacken. Wenn der Teig sich nicht vom Rande löst, ein äusserst saftiges und wohlschmeckendes Gericht.

E. P., Schaffhausen.

Schüblingwecken
(gilt hauptsächlich als Silvesteressen).

Aus Butterteig oder Pastetenteig werden längliche Stücke geschnitten, nach Mass der Schüblinge, die man beim Metzger event. extra lang bestellen kann. Die Würste werden in den Teig eingepackt, je zwei Stücke zusammen, und dann wie andere Pastetenteig- oder Butterteigkuchen gebacken und heiss zu Tisch gegeben.

J. R. H.-K., Schaffhausen.

Bohnengericht

Bohnen je nach Bedarf werden gerüstet und sauber gewaschen. Unterdessen werden 2—3 Zwiebeln fein geschnitten, in ca. 50 bis 70 gr Butter geröstet, 100—200 gr würflig geschnittener Speck beigefügt, wenn derselbe glasig, die abgetropften Bohnen zugegeben. Dann 2—3 Minuten gedämpft, eine Tasse Fleischbrühe zugeschüttet und zugedeckt, unter öfterem Schütteln, ca. 1/2 Stunde auf mittlerem Feuer gekocht. Je nachdem muss noch etwas Fleischbrühe zugegeben werden. Wer es liebt, kann dem Gericht einige Tomaten beigeben (in Scheiben), wodurch das Gericht pikanter wird. Vor dem Anrichten wird Pfeffer, Salz, sowie Muskatnuss beigefügt. Ueber das angerichtete Gemüse werden knusperig gebratene Zwiebeln gestreut. — Bohnen auf diese Art zubereitet, ergeben, ohne weitere Fleischbeigabe, mit Salzkartoffeln ein nahrhaftes, wohlschmekkendes Mittagessen.

Frau V., Dörflingen.

Pfueserli

30 gr Butter lässt man in 2 dl Milch zergehen, die Milch warm werden lassen. Mit dieser warmen Flüssigkeit rührt man einen Teig von 3—4 Löffeln Mehl an, fügt Salz bei und mischt vor dem Backen 2—3 zu Schnee geschlagene Eiweiss darunter. Mit dem Löffel sticht man von diesem Teig nussgrosse Küchlein ab und bäckt sie in heissem Schmalz gelbbraun. — Ergibt eine sehr gute Gemüse-Garnitur. Mit diesem Mengenverhältnis erhält man eine grosse Portion.

Frl. P., Schaffhausen.

Bölledünne
(Zwiebelkuchen).

Gewöhnlicher Brot- oder Butterteig wird ausgewallt und ein grosses Blech damit belegt. Ca. 1 kg Zwiebeln werden geschält, feingeschnitten, in Schweineschmalz gedämpft, bis sie glasig werden und auf den Teig gelegt. Hierauf zerklopft man 2 Eier mit etwas Milch oder Rahm (kann auch gekochter sein) und Salz und etwas weissen Pfeffer und gibt diesen Guss über die Zwiebeln. Hierauf wird der Kuchen in starker Hitze gebacken und warm serviert. *J. R. H.-K., Schaffhausen.*

Runzeln
(Kräpfli).

300 gr Mehl, 2 Eier, 200 gr Butter, 3 Löffel Zucker, ein wenig Salz.

Man wirkt alle Zutaten zusammen zu einer runden Kugel, teilt den Teig in 12 gleich schwere Stücke, wallt jedes Stück so dünn und rund wie möglich aus und lässt sie trocknen. Dann legt man ein Teigstück aufs Wirkbrett, nimmt zerlassene Butter und streicht mit dem Pinsel das Stück mit Butter bis auf ca. den achten Teil an. Nun wird ein zweites Teigstück auf den bebutterten Teil des ersten gelegt und wieder bis auf den achten Teil bestrichen. So fährt man fort, bis alle 12 treppenartig aufeinander liegen und ein längliches Stück bilden. Nun rollt man das ganze Stück der Länge nach vorsichtig so fest als möglich auf und lässt es über Nacht in der Kühle stehen. Man schneidet nun von der Portion, ohne sie aufzurollen, also wie von einer Wurst, ungefähr 2 cm dicke Scheiben. Diese werden einzeln dünn ausgewallt. Die Schichtung, die durch das Aufeinanderliegen im Innern des Teiges entstanden ist, vergeht dabei nur scheinbar, nach dem Backen kommt sie wieder zum Vorschein, was ja schon der Name andeutet. Die eine Hälfte der dünn ausgewallten Stücke bestreicht man mit Eingemachtem, die andere überschlägt man, drückt sie etwas zusammen, rädelt ab und bäckt sie in einem nicht zu heissen Ofen gelb. *Frl. P., Schaffhausen.*

Gebratener Hecht

Der sauber geputzte Hecht wird mit zerlassener Butter angestrichen, dann mit zerklopftem Ei und hernach mit Brosamen bestreut. 1 Löffel Kapern wird gehackt, 2 Sardellen, eine Zwiebel und ein Stück Speck, ebenfalls fein gehackt, sowie ein wenig Petersilie, werden zusammen gut vermischt. Mit dieser Masse wird der Rücken des Hechts bestrichen, dann nochmals mit Eigelb und wieder mit Brosamen bestreut. Zwiebel, Butter, 1/4 Glas Wein wird in die Bratpfanne gegeben und der Hecht im heissen Bratofen gebraten. Vor dem Anrichten wird der Sauce etwas Rahm beigefügt.

E. P., Schaffhausen.

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. Die nächste Nummer bringt Spezialitäten aus dem Kanton Graubünden.