

Zeitschrift:	Schweizer Spiegel
Herausgeber:	Guggenbühl und Huber
Band:	1 (1925-1926)
Heft:	4
Rubrik:	Schweizer Küchenspezialitäten : Rezepte aus dem Kanton St. Gallen

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: 13.01.2026

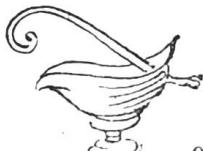
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



SCHWEIZER KÜCHEN SPEZIALITÄTEN

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

REZEPTE AUS DEM KANTON ST. GALLEN



Sammetsuppe.

(Altes St. Galler Rezept, 1866).

Man kocht Fleischbrühe, röhrt ein wenig Mehl dazu, das vorher mit Milch angerührt wurde, und lässt aufkochen. Dann werden in der Suppenschüssel einige Eier mit Rahm zerklöpfelt und die kochende Flüssigkeit unter stetem Rühren sehr langsam daran gegossen.

Sina Pernis, St. Gallen.

St. Galler Pastete, warm.

(Altes Rezept.)

Eine Pastetenform wird bis an den Rand mit Butterteig ausgelegt. Darauf kommt eine ziemlich dicke Lage von folgender Mischung: Weisse (nicht gedörzte) Brosamen werden mit ein wenig Mehl, feingehackter Zwiebel, Zitronenschale, Salz, Pfeffer, Muskatnuss gut vermischt. Auf diese Lage kommt nun eine Lage Kalbfleisch, wie zu Ragout, dann wieder eine Lage Brosamenmischung, wieder Fleischstücke usw., bis die Form gefüllt ist; mit Brosamenmischung abschliessen. Zuletzt giesst man (auf 1-1½ Kilo Kalbfleisch einen Schoppen) Weisswein darüber und macht einen dünnen Deckel von Butterteig, den man mit Eigelb bestreicht. Die Pastete wird 3 Stunden im Ofen gebacken. *Anna S., St. Gallen.*

Kartoffelknödel.

500 gr gekochte Kartoffeln werden fein gerieben, 100 gr Mehl, 1 Ei, $\frac{1}{4}$ Schildweggen (in kleine Würfel geschnitten und im Fett schwimmend hellgelb geröstet),

etwas Zwiebel und ziemlich viel Petersilie, sowie 30 gr Schinken oder Speck, alles fein gewiegt, ferner Salz und etwas Pfeffer beigefügt. Dies alles wird gut vermischt und von dieser Masse eigrosse Knödel geformt. Diese werden solange in Salzwasser gekocht, bis sie an die Oberfläche steigen. (Man achte darauf, dass nicht zuviele Knödel gleichzeitig ins Wasser gelegt werden, da sie sonst leicht zerfahren.) — Diese Kartoffelknödel schmecken ausgezeichnet zu einem Sauer- oder Rindsbraten mit Rahmsauce.

Frau S. vom Toggenburg.

Holder-Zune

(Beliebtes Toggenburgergericht.)

30—50 gr süsse Butter werden mit einer Tasse Milch und Rahm und 1 Esslöffel Mehl zu einem glatten Teig verrührt, nachher 750 gr bis 1 Kilo Holderbeeren dazugegeben (es können auch sterilisierte Beeren verwendet werden) und $\frac{1}{4}$ Stunde auf schwachem Feuer gekocht. Die Butter kann auch erst vor dem Auftragen rauchheiss gemacht und über das Mus gegeben werden. Das Gericht wird meistens zu Kaffee serviert, passt aber auch gut zu Omeletten usw.

Frau K., St. Gallen.

St. Galler Klosterkugel.

200 gr Butter wird schaumig gerührt; dann fügt man folgende Zutaten bei: 125 gr Zucker, 125 gr Mandeln, 80 gr Schokoladepulver, 1 ganzes Ei (1 Teelöffel Zimt), 300 gr gesiebtes Mehl und $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver. Nun wird eine gut ausgebutterte

Springform mit etwas Mehl bestäubt und $\frac{2}{3}$ des Teiges zum Boden verwendet. Da die Kuchenmasse ziemlich Butter enthält, lässt sie sich nicht gut auswallen, es ist daher ratsam, die Finger in bereitstehendes Mehl zu tauchen und dann den Teig direkt auf das Kuchenblech zu verteilen. Hernach setzt man einen fingerdicken Rand auf und belegt den Boden mit Zwetschgen-, Pfirsich- oder Aprikosenkonfitüre. Nun wird ein Gitter aus Teig darüber gelegt und der Kuchen bei mittelgrosser Hitze $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken.

Frau S. vom Toggenburg.

St. Galler Brot
(Schwabenbrötli.)

375 gr Mehl, 250 gr Mandeln, ungeschält, 250 gr Zucker, 125 gr Butter, 15 gr Zimt, wenig Nelkenpulver, $\frac{1}{2}$ Zitronenschale abgerieben, 2 grosse Eier. Zucker und Butter werden gut verrührt, die übrigen Zutaten dazu gegeben und zu einem Teige gewirkt. Dieser wird fingerdick ausgewallt, auf ein Blech gegeben, mit Eiweiss bestrichen und gebacken.

Frau Wild, St. Gallen.

St. Galler Kräpfli (weisse)
(Altes Rezept.)

500 gr Zucker, 4 Eier, 1 abgeriebene Zitronenschale (eventuell 1 Löffel Orangenblütenwasser), 500 gr Mehl. Die Zutaten werden zu einem Teige verarbeitet, ausgewallt und Kräpfli daraus geschnitten; dann mit folgender Fülle gefüllt und zusammengeschlagen. Die Kräpfli sollen über Nacht in temperiertem Raume stehen bleiben, bevor sie in gut vorgewärmten, aber nachher nicht zu heissem Ofen, mit Zuckerwasser bestrichen, langsam gebacken werden. *Fülle:* 250 gr ungeschälte Mandeln, 250 gr Zucker, 1 $\frac{1}{2}$ Lot Zimt, $\frac{1}{2}$ Lot Muskatnuss, $\frac{1}{4}$ Lot

gestossene Nelken werden mit etwas Milch angefeuchtet und verrührt.

Frau N. N., St. Gallen.

Braune Biberli.

500 gr Honig, 125 gr Zucker, 1 Zitronenschale, 1 Teelöffel Zimt, 2 Messerspitzen Nelkenpulver, 2 Messerspitzen Muskat, 650 gr Mehl, 3 Esslöffel Rosenwasser, 5 gr Pottasche.

Der Honig wird aufgekocht; dann gibt man den Zucker, Zitronenschale, Zimt, Nelkenpulver und Muskat dazu, siebt nach und nach das Mehl unter beständigem Rühren hinein und fügt die mit Rosenwasser aufgelöste Pottasche bei. Nun nimmt man den Teig auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, knetet ihn, wellt ihn zweimesserrückendick aus, schneidet Biberli davon ab (Grösse etwa $4\frac{1}{2} \times 3$ cm) und legt sie über Nacht auf ein mit Mehl bestäubtes Brett zum Trocknen. Anderntags bäckt man sie auf einem mit Wachs oder Butter bestrichenen Blech in mittelheissem Ofen. Die Biberli werden nach Belieben noch warm mit einem zum Faden gekochten Sirup bepinselt.

Frau Meier, St. Gallen.

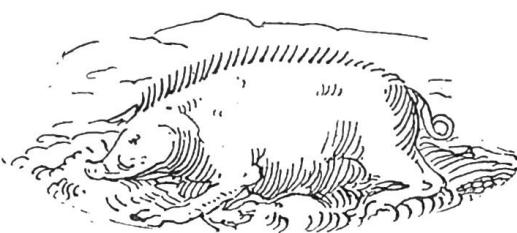
Nidel-Feuersteine.

(Toggenburgerrezept.)

$\frac{1}{2}$ Liter Nidel oder rohe Milch wird in einer Messingpfanne aufs Feuer gesetzt und, wenn er steigt, 250 gr Zucker eingerührt. Die Masse wird nun beständig gerührt, bis sie hellbraun ist, dann auf ein vorgewärmtes Blech, das unbedingt nach dem Erwärmen mit Butter bestrichen und mit Mehl bestäubt sein muss, geschüttet. Nach ca. 10 Minuten werden die Feuersteine mit einem scharfen Messer oder noch besser mit einem Model ausgestochen.

Frau N. N., St. Gallen.

Unsere Leserinnen sind freundlich auf gefordert, Rezepte von Küchenspezialitäten aus ihrer Landesgegend einzusenden. Diese werden in der Küche der Redak-



torin durchgekocht und, soweit sie zur Veröffentlichung geeignet sind, gedruckt und honoriert.
Die nächste Nummer bringt Spezialitäten aus dem Kt. Waadt