

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 1 (1925-1926)
Heft: 5

Rubrik: Schweizer Küchenspezialitäten : Rezepte aus dem Kanton Waadt

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: 02.04.2026

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



SCHWEIZER KÜCHENSPEZIALITÄTEN

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

REZEPTE AUS DEM KANTON WAADT



Gratin montagnard

1 Liter Milch, 4 Eier, 250 gr Käse. — Eine feuerfeste Form wird gut mit Butter eingefettet. Die Milch wird in einer Pfanne gewärmt und ein nussgrosses Stück Butter beigefügt, ebenso ein wenig Salz. Dann werden unter fortwährendem Rühren 2 Esslöffel Grieß und, sobald die Masse dicklich wird, der in kleine Scheiben geschnittene Käse beigefügt. Umrühren, bis er ganz geschmolzen ist. Sobald die Masse erkaltet ist, füge das Gelbe der Eier bei, dann das zu Schnee geschlagene Eiweiss. Diese Masse wird in die bebutterte Form eingefüllt und ca. 40 Minuten gebacken, bis der Auflauf goldgelb ist. *Mme O. F., Vevey.*

Schweinsfricassée

750 gr Schweinefleisch, in kleine Stücke zerteilt, drei Esslöffel frisches Schweineblut, 75 gr magerer, geräucherter Speck. (Um das Blut frisch zu erhalten, füge man ein wenig Essig bei.) Das Fleisch wird in einem halben Liter Essig $\frac{3}{4}$ —1 Stunde fast weich gekocht. Man schneide den Speck in kleine Würfel und lasse ihn in frischer Butter zergehen. Ungefähr 12 kleine Zwiebeln werden beigefügt und mitgebraten. Dann werden die Zwiebeln wie auch die Speckstücke aus der Pfanne herausgenommen und im zurückbleibenden Fett das Schweinefleisch schön angebraten. Man streue Mehl darüber und gebe ein wenig der Marinade bei, in der das Schweinefleisch gekocht wurde. Auf schwachem Feuer kurze Zeit kochen lassen,

bis das Fleisch weich ist. Das Fleisch wird angerichtet, der Sauce wird das Blut und ein wenig Rahm beigefügt, ohne sie nochmals aufkochen zu lassen. Nun wird alles auf dieselbe Platte angerichtet: Fleisch, Speck, Zwiebeln und die Sauce. Zu diesem Gericht werden gesottene Kartoffeln serviert.

Dieses Gericht wird stets zubereitet, wenn ein Schwein geschlachtet wird.

Mme O. F., Vevey.

Kutteln nach Waadtländerart

Die feingeschnittenen Kutteln werden mit Salzwasser übergossen. Eine gute Sauce wird bereitet aus Butter, Mehl, Zwiebeln, Maggibouillon, 2 Tomaten oder Tomatenpüree, Salz und Pfeffer. In dieser Sauce werden die Kutteln drei Stunden auf kleinem Feuer gekocht. Vor dem Anrichten fügt man ein wenig Rahm, ein halbes Glas Essig und geriebenen Käse bei. *Berthe C.*

Wurst à la Montreux

Es sind dies Leber- oder Krautwürste mit Lauchgemüse. Der Lauch, in 3 cm lange Stücke geschnitten, wird in siedendem Salzwasser einige Minuten gekocht. Nun wird eine Sauce zubereitet aus Butter, Mehl und Bouillon; dann wird der Lauch in die Sauce gegeben, ebenso eine schöne Leber- oder Krautwurst. Das Gericht muss ungefähr 20 bis 40 Minuten sieden und wird darauf zusammen auf einer Platte angerichtet und serviert. Es ist zu empfehlen, dem Lauch einige weisse Kartoffelstückchen beizufügen.

Mme O. F., Vevey.

Lauchgemüse (Poireau)

Zutaten : 750 gr Gemüselauch, Salzwasser, 40 gr Fett, 40 gr Parmesankäse.

Zubereitung : Die gereinigten und halbierten Lauchstengel werden auf ca. 20 cm Länge zurecht geschnitten und unbedeckt 10 Minuten in reichlich Salzwasser gekocht, herausgenommen und in einer ausgebutterten Bratpfanne im Ofen gebacken. Kurz vor dem Anrichten streut man den Käse darüber, lässt diesen an der Hitze zergehen und richtet den Lauch auf eine längliche Platte an. Dieses Lauchgemüse wird als Vorspeise oder zu Schinken, Rindszunge oder warmer Wurst serviert. *P. Sch.*

Gefüllte Zwiebeln (Oignons farcis)

Zutaten : $\frac{3}{4}$ kg mittelgrosse Zwiebeln, Salzwasser, 100 gr gemischtes, gehacktes Fleisch, Salz und Gewürz, 50 gr Butter, 1 Glas Fleischbrühe.

Zubereitung : Die braune äussere Haut wird abgeschält und die Zwiebeln in Salzwasser halb weich gekocht. Dann schneidet man ein dünnes Deckelchen von der Zwiebel ab, schält das Innere der Zwiebel heraus, so dass eine nussgrosse Oeffnung entsteht. Die Zwiebeln werden in eine feuerfeste, ausgebutterte Platte geordnet, mit der gewürzten Fleischmasse gefüllt, jedes Stück mit ein wenig Butter belegt und im Bratofen gebacken. Kurze Zeit vor dem Servieren fügt man die Fleischbrühe zu und serviert dieses Gericht als Vorspeise. *P. Sch.*

Zuckerkuchen (Gâteau au sucre)

Zutaten : Hefeteig von 350 gr Mehl, 20 gr Hefe, 3 dl Milch, 1 Ei, 40 gr Butter, 8 gr Salz, 100 gr Zucker und 6 Löffel süsser, dicker Rahm.

Zubereitung : Aus den angegebenen Zutaten wird ein Hefeteig hergestellt und damit ein mittelgrosses Kuchenblech ausgelegt und am Rand eingerollt. Wenn der Teig genügend aufgegangen ist, streut man eine Schicht Zucker darüber und begiesst sie gleichmässig mit dem Rahm. Bei guter Ober-

hüte wird der Zuckerkuchen im Ofen in 20 bis 25 Minuten gebacken. Der Zucker soll geschmolzen sein und wie Karamel aussehen. *Mme. M. C.*

Kartoffeln in Sauce

(Pommes de terre en sauce)

Zutaten : 1 kg Kartoffeln, Milch, 40 gr Butter, 10 gr Salz, 40 gr Parmesankäse.

Zubereitung : Die rohen, geschälten Kartoffeln werden in zirka 2 mm dicke Scheiben geschnitten, in eine feuerfeste, ausgebutterte Platte gefüllt und so viel Milch darüber gegossen, bis die Kartoffeln schwach bedeckt sind, Butterstückchen und Käse darüber gegeben und in den Bratofen gestellt. An Stelle der Butter wird auch gern $\frac{1}{3}$ süsser Rahm und $\frac{2}{3}$ Milch verwendet. Die gekochten Kartoffelscheiben müssen noch ganz sein und in der Sauce liegen. *P. Sch.*

Bricetelets

Zu deren Herstellung braucht man das Bricetelet-Eisen, das vor Gebrauch erhitzt und eingefettet wird. Die Bricetelets können süss oder gesalzen zubereitet werden.

1. *Einfache Salz-Bricetelets.* 250 gr Mehl, 50 gr Butter, 50 gr Schweineschmalz, Salz. Die Butter und das Schweineschmalz werden mit dem Mehl fein verrieben. Man fügt $\frac{3}{4}$ Glas schwach lauwarmes Wasser zu, in dem man einen kleinen Löffel Salz aufgelöst hat. Mit einem Löffel wird der Teig in das Eisen gelegt und auf beiden Seiten leicht braun gebacken.

2. *Süsse Bricetelets.* 500 gr Mehl, 250 gr Zucker, 250 gr Butter, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 2 Eier. — Vorerst wird wenig Salz in Wasser aufgelöst. Die Eier werden mit dem Zucker verrührt, nachdem man von einem Ei das Weisse zurückbehalten hat. Das gesalzene Wasser wird beigefügt, dann die geschmolzene Butter, die aber nicht heiss sein darf. Zuletzt kommt die Zitronenschale und das Mehl hinzu. Nun wird der Teig wie oben im Bricetelet-Eisen goldgelb gebacken.

Mme O. F., Vevey.

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 Freiburg.