Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 1 (1925-1926)
Heft: 6

Rubrik: Schweizer Küchenspezialitäten : Rezepte aus dem Kanton Fribourg

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

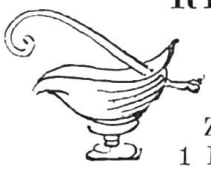
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on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

Download PDF: 16.02.2026

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 FRIBOURG



Freiburger Platte

(Für 6 Personen)

Zutaten: 2 mittlere Kabisköpfe, 1 Bauernwurst (Schwein), ca. 500 Gramm geräuchertes Schweinefleisch, etwas geräuchertes Euter und geräucherte Rindszunge. — Euter und Zunge werden abends vorher in kaltes Wasser gelegt und über Nacht gewässert. Der Kabis wird geschnitten oder gehobelt und mit dem Schweinefleisch aufs Feuer gesetzt, mit ziemlich viel heissem Wasser. Dauer der Kochzeit 2½ Stunden. Die Wurst wird erst ½ Stunde vor dem Anrichten dazu gegeben. Die Brühe wird als Suppe verwendet, indem man sie über feingehackte Petersilie, einige durchgedrückte Kartoffeln und feingeschnittenes Brot anrichtet. Es werden meistens Salzkartoffeln zu diesem Gericht serviert. (Die Welschschweizer legen die Kartoffeln oben aufs Gemüse, statt sie nebenbei zu kochen.)

Frau J. Oe. in Freiburg.

Freiburger Kuchen

Zutaten für den Teig: 200 gr Mehl, 100 gr Butter, 6—8 Löffel Salzwasser. Füllung: 250 gr Mandeln, 125 gr Zucker, 1 dl Wasser, 60 gr Butter, 1 Prise Salz. — Aus den angegebenen Zutaten wird ein geriebener Teig bereitet, den man ¼ Stunde an die Kälte stellt. Die Mandeln werden geschält und sehr fein gehackt oder in der Mandelmühle gemahlen. Mit dem Zucker, der Butter, dem Wasser und dem Salz werden sie auf grosser Flamme tüchtig umgerührt, bis die Mischung zu sieden beginnt, darauf wird die Pfanne vom Feuer entfernt und die Füllung zum Erkalten beiseite gestellt. Eine bebutterte Kuchenform wird mit dem Teig ausgelegt, mit der Füllung bedeckt und mit Teigstreifen, welche mit Eigelb bestrichen werden, verziert. (In jedes so entstehende Carreau lege man ein kleines Stück Zitronat.) Der Kuchen wird im heissen Ofen gebacken.

Mme. Ch.

Kilbisenf (Moutarde de bénichon)

1 Liter eingekochter Birnensaft, 1 Flasche Weisswein, 500 gr Kandiszucker, für 20 Rappen Senfpulver, für 20 Rappen Aenispulver, 1 Teelöffel Zimtpulver, 500 gr Mehl. — Der Weisswein, der Zucker und das Senfpulver werden gemischt und zwei Tage stehen gelassen. Darauf füge man zu dieser Flüssigkeit 3 Liter Wasser zu und lasse alles 5 Minuten kochen; dann passieren. Das Mehl mit dem Birnensaft anrühren und mit dem Wein kochen lassen, bis die Masse dick ist. Nach Belieben kann weisser Zucker beigefügt werden. Dieser Kilbisenf wird auf Brot aufgetragen wie Konfitüre. *Frau J. Oe. in Freiburg.*

Gifferstee

2 Liter Wasser, ½ Liter Weisswein, ½ Zimtstengel, 1 Teelöffel Schwarztee und eine Prise Safran und Nelkenköpfe, 375 gr Kandiszucker werden zusammen 10 Minuten gekocht. *Frau J. Oe. in Freiburg.*

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 Appenzell.