Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 1 (1925-1926)
Heft: 7

Rubrik: Schweizer Küchenspezialitäten : Rezepte aus dem Kanton Appenzell

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: 10.08.2025

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 APPENZELL

Hafersuppe

Hafergrütze wird ganz schwach geröstet. Lösche ab und koche die Suppe recht lange. Etwa ½ Std. vor dem Anrichten füge noch einige rohe Kartoffelscheiben zu. Dann gebe man ziemlich viel Butter, etwas geriebenen Käse oder feingeschnittenen Magerkäse und wenig Muskatnuss in die Suppenschüssel und richte an. *Frau B. T., Herisau.*

Schweinebraten aus der Sulz

Ein saftiges Stück Schweinefleisch (Laffe oder Hals) zirka 2—4 kg, wird je nach Belieben 8—14 Tage in einer tiefen Schüssel eingelegt in folgende Sulz : Auf 4 kg : 300 g Salz, 20 g Zucker, 6 Glas Wasser, 8—12 Wacholderbeeren, 4—6 Pfefferkörner, 10 g Salpeter, 1 grosse Zwiebel.

Das Fleisch wird geklopft und mit der Hälfte des Salzes, den gestossenen Beeren gut eingerieben, ebenso mit den geschnittenen Zwiebeln. Die andere Hälfte Salz, Zukker, Salpeter werden mit dem Wasser aufgekocht und erkaltet über das Fleisch gegossen, beschwert und zirka 8—14 Tage in den Keller gestellt.

Von diesem Sulzfleisch wird nun ein Stück in heissem Fett (ohne jegliche Zutaten) schön gelb angebraten, mit heissem Wasser abgelöscht und zirka 1½ Std. lang in dieser Sauce weich gekocht. Ein vorzüglich kräftiges Gericht, das mit Kartoffelgemüse sehr beliebt ist.

N. B. Wenn ein grösseres Quantum Fleisch eingelegt werden soll, so lässt man die andern Stücke etwas länger in der Sulz und gibt es nachher ins Kamin zum Räuchern.

Frau M., Heiden.

Käsappech

375 g Mehl, 1 Tasse Milch, 200 g rässen Käse, 3 Eier, 1 Prise Salz, 1 Messerspitze Natron, Fett zum Backen.

Mit den angegebenen Zutaten macht man einen festen Teig, ähnlich wie zu Spätzli, klopft ihn bis er Blasen treibt. In die Pfanne gibt man ziemlich viel Fett, setzt, wenn es heiss geworden ist, dem Rand entlang zwei Reihen Häufchen, « versetzt », d. h. das vordere in die Zwischenräume der vorhergehenden Reihe. Die Mitte muss leer bleiben; die Häufchen sollen sich leicht berühren, dürfen aber nicht zusammenfliessen. Wenn der Kuchen auf einer Seite gebacken ist, wendet man ihn auf die andere und lässt ihn fertig backen. Dann deckt man ihn 1 bis 2 Minuten zu, damit er nicht hart wird, serviert ihn zu Dörrobst oder Gemüse, Salat.

Frau Hofmann, Kreuzlingen.

Bacheschnitte

(Gebackene Schnitten)

Man verwendet für diese Schnitten die bekannten « Appenzeller-Leckerli », die beim Bäcker gekauft werden. Die Leckerli werden in einen guten Omelettenteig aus Mehl, Milch und Ei (das Eiweiss wird zu Schnee geschlagen) getaucht. Der Teig darf nicht zu dünn sein, da es sonst zu viel « Grüben » gibt, aber auch nicht zu dick; denn die Umhüllung der Leckerli darf nur dünn sein. Die in den Teig getauchten Leckerli bäckt man in schwimmendem Fett. Nach Belieben wälzt man sie in Zucker und Zimt. Die Bacheschnitten können warm oder kalt gegessen werden und lassen sich ziemlich lange aufbewahren. Dieses Gebäck bildet am Funken-

sonntag das beliebteste Dessert in der Appenzellerfamilie. *Frau H., Herisau.*

Honig-Biber

Zutaten zum Teig: ½ kg Bienenhonig, ¼ kg Zucker, 5 g Zimt, die geriebene Schale einer Zitrone, ½ geriebene Muskatnuss, ½ Teelöffel Nelkenpulver, 2 Esslöffel Orangenblütenwasser, 625 g Mehl.

Marzipanfüllung: 125 g geschälte geriebene Mandeln, 125 g Staubzucker, 3—5 Löffel Orangenblütenwasser.

Zubereitung: Die Zutaten zur Füllung werden zusammen verrieben, bis eine feste, gleichmässig zusammenhängende Masse entstanden ist. In Ermanglung eines Mörsers benützt man eine runde Porzellanschüssel und als Mörserkeule ein solides Trinkglas.

Der Teig. Der Honig wird in einer Pfanne heiss gemacht, der Zucker, die Gewürze und zuletzt 500 g Mehl hineingerührt. Dann wird auf dem Wirkbrett der Rest des Mehles (125 g) zur warmen Masse verarbeitet. Noch warm wird der Teig 2—3 mm dick ausgewellt und in verschobene Vierecke geschnitten. Auf jedes Viereck legt man einen Teelöffel von der Füllung, befeuchtet die Teigränder, überschlägt den Teig so, dass ein Dreieck entsteht, und drückt die Teigränder zusammen. Ueber Nacht lässt man die Biber an einem kühlen Orte stehn und bäckt sie in mittlerer Hitze. *P. Sch.*

Appenzeller Biberfladen

500 g Mehl, 150 g Zucker, 250 g Bienenhonig, 1 Ei, Zimt, Nelkenpulver und Muskatnuss, 1 Päckchen Backpulver. — Der Honig wird aufgelöst; man verrührt den Zukker, das Ei und ganz wenig Milch lange miteinander. Dann wird das Ganze mit den übrigen Zutaten zu einem festen Teig verarbeitet, den man einige Stunden ruhen lässt. Man wallt fingerdicke runde Fladen aus, bestreicht sie mit Milch und bäckt sie auf gefettetem Blech in nicht zu starker Hitze.

Frau B. T., Herisau.

Käsfladen

(Im Vorderland Kästönnele genannt)

Zutaten für die Füllung: 250 g Mehl, 3 dl Rahm, süss oder sauer, wenig Milch, 1 grosse geschnittene Zwiebel, 250 g Emmenthaler (ev. auch Rässkäse), 1 Ei. — 500 g gewöhnlicher Brotteig oder geriebener Teig für den Boden. Zubereitung der Füllung: Das Mehl, der Rahm und die Milch werden zu einem dickflüssigen Teig verarbeitet; man fügt die Zwiebeln, den feingeschnittenen Käse, wenig Salz und das Ei bei. Dann wird die Masse auf ein mit dem Teig belegtes Blech geschüttet und gebacken.

Frau B. T., Herisau.

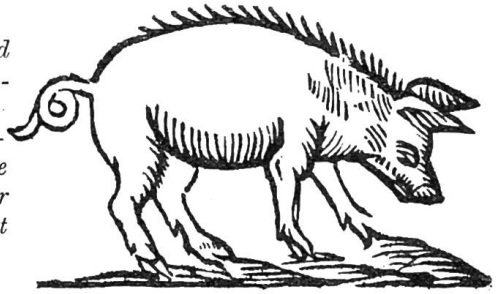
Rahmfladen

3 dl Rahm, 3 gehäufte Esslöffel Mehl (je nach der Dicke des Rahms ein wenig mehr), 1 Prise Salz, nach Belieben 1 Löffel gemahlenen Koriander und Aenis, 1 Ei. — Alles gut vermischen und in einem mit Brotteig belegten Blech backen. *Frau S., Waldstatt.*

Fenz (Sennenspeise)

2 Esslöffel Mehl, 1 Ei, 4 dl lauwarme Molke, Salz oder Zucker. — Diese Zutaten werden zu einem Teig angerührt und langsam in 150 g kochende Butter einlaufen gelassen unter tüchtigem Rühren, dann zugedeckt vor dem Anrichten etwas stehen lassen. (Dieses Gericht ist auch im Kanton Glarus bekannt.) *Frau S., Waldstatt.*

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 Neuenburg.