

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 1 (1925-1926)
Heft: 8

Rubrik: Schweizer Küchenspezialitäten : Rezepte aus dem Kanton Neuenburg

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: 10.01.2026

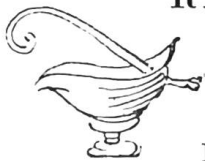
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



SCHWEIZER KÜCHEN SPEZIALITÄTEN

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

REZEPTE AUS DEM KANTON NEUENBURG



Tripes à la Neuchâteloise (Kutteln)

Die rohen Kutteln werden gut gewaschen und in einem fest verschliessbaren Kochtopf in Wasser und mit den üblichen Zutaten, die man zur Fleischbrühe braucht, eventuell nach Belieben mit 1—2 Schweinsfüsschen, 4—5 Stunden auf schwachem Feuer gekocht. Sie werden mit einer Vinaigrette aus Oel, Essig, Senf, Salz, Pfeffer und vielen feingehackten Zwiebeln serviert. Dieses Gericht schmeckt ausgezeichnet.

Frau H. B., Neuchâtel.

Neuenburger Fondue

Pro Person 125 gr Vacherin (eventuell Emmenthaler) und 1 dl Fendant (oder andern Weisswein). Ein feuerfestes Pruntrutgeschirr oder eine Aluminiumpfanne wird mit Knoblauch ausgerieben. Der Wein wird in dem Geschirr erwärmt, dann der feingeschnittene Käse beigegeben und das Ganze unter stetem Umrühren zum Kochen gebracht. 1—2 Teelöffel Kartoffelmehl, mit wenig Wein angerührt, wird beigegeben, ebenso ein Esslöffel Kirsch. Nach 3—4 Minuten ist die Fondue dicklich und kann auf den Tisch gebracht werden. Sie muss auf einem Spirituskocher oder einer andern Flamme während des Essens ohne Unterbruch auf dem Siedepunkt erhalten werden. Alle essen aus demselben Geschirr. An eine Gabel aufgespiesste Brotstückli werden unter Umrühren in die Fondue getaucht und ohne Benutzung des Tellers zum Munde geführt.

Dies ist eine ausserordentlich einfache Zubereitung des besonders im Winter sehr beliebten Gerichtes. *Frau H. Kaeser in B.*

Käsepastetli nach Neuenburger Art

Mürbeteig für 16 Formen: 200 gr Mehl, 1 Tasse Nidel von gekochter Milch oder 60 gr Butter, 1 Prise Salz. Der Teig wird ganz dünn ausgewallt. Nachdem er $\frac{1}{4}$ Stunde in der Kälte geruht hat, kleide man die Pastetenformen damit aus. 125 gr feingemahlener Emmenthaler- und ebensoviel Greyerzer-Käse, 2 Eier, 2 dl Milch werden miteinander verrührt. Diese Crème verteile man gleichmässig bis halbvoll in die Formen. Man backe die Pastetchen in guter Hitze und trage sie ganz heiss auf. Sehr gut lässt sich eine grosse Käsepastete in irgend einem der Backapparate, die sich aufs Gas stellen lassen, nach dem selben Rezept zubereiten. Backzeit ca. $\frac{1}{2}$ Stunde.

Frau H. Kaeser in B.

Lattich nach Neuenburger Art

Man wascht 5—6 Lattichköpfe, ohne sie zu zerschneiden. In einer Bratpfanne, in wenig Schweineschmalz oder Backfett, wird der Lattich schichtweise mit Salz, Pfeffer, wenig warmem Wasser, einer Neuenburgerwurst und geräuchertem Speck gekocht. Nach $\frac{3}{4}$ Stunden wird die Wurst herausgenommen und das Gericht ca. 1 Stunde weitergekocht. — Auf ähnliche Art werden im Kanton Neuenburg grüne Bohnen gekocht.

Frau H. B., Neuchâtel.

Gefüllte Tomaten nach Neuenburger Art

Schöne grosse Tomaten werden quer durchgeschnitten, das Mark und die Kerne entfernt und die Höhlen mit Neuenburger-Bratwurst-Fleisch gefüllt. Dann kommen die Tomaten in eine bebutterte, feuerfeste Platte. Sie werden mit Butterstückchen und feingehackter Petersilie bestreut und im heissen Backofen eine Stunde gebacken. Die Tomaten werden mit einer Tomatensauce serviert, zu deren Herstellung man das herausgeschnittene Mark verwendet.

Frau H. B., Neuchâtel.

Eierschwämme nach Neuenburger Art

Schöne frische Eierschwämme werden gewaschen, geputzt und abgetropft. Man hackt eine kleine Zwiebel, dämpft sie in süsser Butter und gibt die Eierschwämme mit Salz und Pfeffer dazu. Nach zirka 20 Minuten werden 2 gut zerklopfte Eier unter die Schwämme gemischt und sofort alles auf heisser Platte serviert.

Frau H. B., Neuchâtel.

Zwiebelsalat.

Die Zwiebeln werden horizontal in 1 Zentimeter dicke Scheiben geschnitten und in viel Fett schön gelb gebraten. Dann werden sie aus dem Fett herausgezogen (das Fett verwendet man zu anderem Gemüse), mit Salz, 1 Löffel Mehl und 2 Löffel Essig vermischt und nochmals aufgekocht. Der Zwiebelsalat wird immer mit geschwellten Kartoffeln serviert.

Mme. B. L., Vaumarcus.

Zichorie nach Neuenburger Art

Man zerbricht die Zichorie in zwei Hälften und kocht sie halbweich. Dann gibt man sie in heisses Fett, fügt ein wenig Bouillon, Salz und Pfeffer bei und rührt häufig darin. Ein Löffel Mehl wird mit wenig Wasser angerührt und nach 10 Minuten den Zichorien beigefügt, ebenso ein schönes Stück Butter. Sofort servieren.

Frau A. V., Neuenburg.

Soufflé aux pommes

Man rühre während einer halben Stunde 125 gr Zucker mit 2 Eiern; dann gibt man 400 gr geschälte, feinzerschnittene Äpfel, 100 gr Mehl, ein wenig Zitronenschale, 2 dl Rahm oder Milch dazu. Man streicht eine feuerfeste Form mit Butter aus, gibt die Mischung hinein und bäckt sie im Ofen 30—40 Minuten. Wenn das Gericht fertig gebacken ist, wird Zucker darüber gestreut.

Frau A. V., Neuenburg.

Sèche au Vin

Ein Kuchenblech wird mit einem geriebenen Teig ausgelegt, den man mit der Gabel sorgfältig durchsticht. Dann kommt eine dünne Schicht von feinem Zucker, mit etwas Mehl gemischt, auf den Teig. Zuletzt giesst man Weisswein mit etwas Zimt über den Zucker und gibt ein paar Stückchen süsse Butter darüber. Der Wein darf nicht über den Rand fliessen. Der Kuchen wird im heissen Ofen gebacken.

Frau H. B., Neuchâtel.

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 Zürich.