Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 1 (1925-1926)
Heft: 9

Rubrik: Schweizer Küchenspezialitäten : Rezepte aus dem Kanton Zürich

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 ZÜRICH

Spiessli

Kalbs- oder Rindsleber wird in daumengrosse Stücke geschnitten. Man umwickelt jedes Stück mit einem Salbeiblatt und einem Stückchen Kalbsnetz gut einmal und steckt es an einen Holzspiess (in Ermangelung eines solchen an eine feine Stricknadel). Auf eine Nadel kommen 5—6 Spiessli. In der Bratpfanne in Butter mit Zwiebeln schön braun braten, am besten zugedeckt, bis die Leber gar ist. Erst kurz vor dem Anrichten wird gesalzen. Dieses Gericht passt besonders zu Schmalzbohnen. *Frau H. V., Olten.*

Gebratene Servelats

Ein einfaches und schnell zubereitetes Nachtessen sind gebratene Servelats mit Salat und Tee oder Kaffee. — Man rechnet pro Person eine Wurst, schneidet sie der Länge nach in zwei Hälften und taucht die Schnittflächen gut in Mehl. In der Omelettenpfanne lässt man Fett heiss werden, legt die Würste mit der bemehlten Seite hinein, gibt nach einigen Minuten gehackte Zwiebeln und feingeschnittenen Schnittlauch dazu und lässt die Würste an der Schnittfläche knusperig werden. Mit dem Fett und den Zwiebeln begossen werden diese aufgetragen.

Luise Spannuth, Zürich.

Zürcher-Topf

Zutaten: ¾ kg Schweinefleisch, ¾ kg Kabis oder Wirz, 500 g Kartoffeln, 4 Rüben, 1 Zwiebel, 20 g Salz, Pfeffer, Wasser.

Zubereitung: Das Schweinefleisch wird in Voressenstücke, der Kabis in Streifen, die Kartoffeln in Würfel, die Rüben in Scheiben und die Zwiebel fein zerschnitten. Abwechslungsweise gibt man alles, zuerst mit dem Fleisch, Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Kabis, Salz, Pfeffer, Zwiebeln, dann wieder Fleisch beginnend, in eine gut verschliessbare Pfanne. Dann gibt man so viel heisses Wasser hinzu, dass das Gericht zur Hälfte im Wasser ist, schliesst die Pfanne gut, und lässt das Gericht, ohne aufzudecken, auf kleinem Feuer, in 1½—2 Stunden dämpfen.

P. Sch., Samstagern.

Speckwähe

Zutaten: Hefeteig von 300 g Mehl, 12 g Hefe, 2½ dl Milch, 10 g Salz, 40 g Butter; oder geriebener Teig von 250 g Mehl, 100 g Butter, 10 Löffel Salzwasser. Füllung: 3 Eier, 100 g Speck, Salz und Kümmel.

Man stellt aus den angegebenen Zutaten beliebig einen Hefeteig oder geriebenen Teig her, belegt ihn mit in kleine, gleichmässige Würfel geschnittenem ungeräuchertem Speck, giesst die zerquirlten Eier darüber und bestreut mit Salz und Kümmel. Speckwähe wird bei mittlerer Hitze in 30 Minuten gebacken. *P. Sch., Samstagern.*

Salbeiküchlein

Zutaten: 250 g Mehl, 5 g Salz, 2 dl Wein, 2 Eier, Salbeiblätter, Backfett.

Zubereitung: Das Mehl wird mit dem Salz vermischt und mit dem leicht erwärmten Wein und den Eigelb zu einem glatten, dickflüssigen Teige gerührt. Die Eiweiss werden zu Schnee geschlagen und zuletzt leicht darunter gezogen. In diesen Teig taucht man Salbeiblätter, indem man sie am Stiel hält, und so ringsum mit Teig bedeckt. Man bäckt sie schwimmend im heissen Fett und bestreut sie nach Belieben mit Zucker. *P. Sch., Samstagern.*

Chriesitotsch

Zutaten: 80 g Butter, 100 g Zucker, 4 Eier, 60 g gemahlene Mandeln, Schale von ½ Zitrone, 80 g fein zerstossener Zwieback, ¼ l Milch oder Rahm, 400 bis 500 g ausgesteinte, schwarze Kirschen.

Zubereitung: Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker, Eigelb, Mandeln, Zitronenschale, Zwieback und Rahm dazu gemischt und der steife Eierschnee sorgfältig darunter gezogen. Die Hälfte der Masse wird in eine ausgebutterte Springform oder Auflaufform gefüllt, im mittelheissen Ofen leicht gebacken, herausgenommen, zuerst die Kirschen und dann die zweite Hälfte der Masse darüber gegeben und das Ganze bei Mittelhitze in 20—30 Min. fertig gebacken.

Anmerkung. Wenn sterilisierte Kirschen verwendet werden, kann an Stelle der Milch auch der Fruchtsaft gebraucht werden.

P. Sch., Samstagern.

Fastnachtsküchlein (Blätz)

1 Tasse Rahm, ca. 50 g süsse Butter, die man warm machte, heisse Milch nach Bedarf, um einen genügend dicken Teig zu erhalten. Dies alles wird an 1250 g Mehl geschüttet (per 500 g Mehl ein Kaffeelöffel Salz dazu geben), der Teig schnell gewirkt und zugedeckt, dass er möglichst warm bleibt. Dann wird er sofort ausgerollt, etwa 1 cm dick, mit dem Küchlirädli in Vierecke geschnitten und in heisser Butter gebacken.

Werden die Küchlein nicht sofort verwendet, so schichtet man sie noch heiss in einen gut schliessenden Topf aus Email oder Steingut und deckt denselben sofort gut zu, denn auf diese Art bleiben die Küchlein weich; bei Luftzutritt werden sie spröde.

Frau A. Guggenbühl-Leuthold, Zürich.

Eieröhrli

8 kleinere Eier, ½ Tasse Rahm, eine Prise Salz, beinahe 3 Esslöffel gestossenen Zukker, 20—25 g süsse Butter, die man auf dem Feuer zergehen liess, alles ¼ Stunde tüchtig geklopft, dann langsam Mehl zugegeben, bis der Teig dick genug ist, und ½ Stunde stehen lassen. Dann kleine Stückchen abgeschnitten, davon Kügeli geformt (ungefähr in der Grösse eines kleinen Apfels) und möglichst dünn ausgerollt, nachher noch von Hand ganz sorgfältig ausgezogen (sie sollten so dünn sein wie Seidenpapier). Sie werden in heisser Butter gebacken, und zwar in einer kleinen Pfanne, damit die Küchlein recht wellig werden. Nach dem Backen gleich mit feinem Zucker bestreuen. Diese Eieröhrli halten wochenlang.

Frau A. Guggenbühl-Leuthold, Zürich.

Zuckerwähe

Man belegt die Backwunderform oder sonst eine Kuchenform mit geriebenem Teig, schlägt 4 frische Eier darauf, quirlt sie leicht mit einem Löffel und verteilt etwa 50 g süsse Butter in kleinen Stückchen auf der Oberfläche. Dann wird der Kuchen gebacken. Wenn er gar ist, nimmt man ihn auf eine Platte und streut etwa eine halbe Tasse Griesszucker, mit etwas Zimt vermischt, darauf und gibt nochmals kleine Stückchen süsser Butter obenauf, besonders auf die Stellen, die eventuell trocken geworden sind und Blasen geworfen haben.

Frau A. Guggenbühl-Leuthold, Zürich.

Nütschnitten

Die bekannten Offleten (bei den Hüppenbäckern erhältlich und aus demselben Teige wie die Hüppen bereitet) werden je zwei aufeinander gelegt, dazwischen dünne Konfitüre gestrichen, die Ränder in Omelettenteig getaucht, dann die so präparierten Offletenpaare in schwimmender Butter gebakken und sogleich serviert.

Frau A. Guggenbühl-Leuthold, Zürich.

Waffeln

(altes Zürcher Rezept)

6 Eier und 150 g Mehl werden mit 4 dl Milch und 1 dl frischem Rahm verrührt. Dann mengt man das Abgeriebene einer Zitrone, 120 g zerlassene Butter, etwas Salz darunter und lässt den Teig eine halbe Stunde stehen. Von diesem werden in das mit Fett ausgestrichene Bretzeleisen einige Löffel eingefüllt und die Waffeln auf beiden Seiten gebacken.

Luise Spannuth, Zürich.

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 Bern.