Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 1 (1925-1926)
Heft: 11

Rubrik: Schweizer Küchenspezialitäten : Rezepte aus dem Kanton Tessin

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

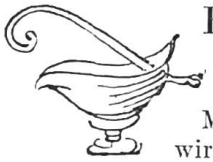
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans 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: 11.01.2026

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 TESSIN

Minestrone

Möglichst viel Saisongemüse wird klein zerschnitten. Im Winter ist es vor allem Kohl und Kartoffeln. Die Minestrone wird um so besser, je mehr verschiedene Gemüse darin sind. In drei Löffeln Olivenöl wird ein wenig Knoblauch geröstet und dann die zerschnittenen Gemüse hinzugefügt. Man lässt das Gemüse langsam dämpfen und gibt von Zeit zu Zeit ein Löffel Wasser hinzu. In einer zweiten Pfanne werden zirka 300 g dicke Bohnen gekocht, im Sommer frische, im Winter eingeweichte gedörrte. Eine halbe Stunde vor dem Essen gibt man die Bohnen zu dem Gemüse unter Beigabe von genügend Wasser. Man lässt zwei Handvoll Reis nicht mehr als 20 Minuten mitkochen. Zu der Minestrone können auch Teigwaren verwendet werden.

G., in Lugano.

Zuppa del paes

Für jeden Tischgast in einem Aluminiumpfännchen einen grossen Teller voll Fleischbrühe zum Kochen bringen, eine in süsser Butter gebackene Brotscheibe beifügen, darauf 1—2 Eier aufschlagen, ein Löffelchen Tomatenpurée oder Bratensauce darauf geben und mit geriebenem Parmesankäse bestreuen. Wenn das Eiweiss geronnen ist, im Pfännchen auf den Tisch bringen.

Frau R. R.

Ravioli

Füllung: Fleischresten werden mit Zwiebeln geröstet. 3 zerschlagene Eier, etwas gekochter Spinat, Brot, Mayoran und Käse werden zu einer Masse verarbeitet; zuletzt kommt das geröstete Fleisch und eine Brise Salz hinzu.

Zu zirka 800 g Mehl, von lauwarmem Wasser befeuchtet, kommen 2 Eier. Der gut verarbeitete Teig wird dünn ausgewallt. Die Fleischmasse wird auf die Hälfte des Teiges gestrichen. Mit der zweiten Hälfte des Teiges wird dann die Fleischmasse gedeckt und das Ganze mit einem Rädchen oder Messer in Vierecke abgeteilt. Diese werden dann 15 Min. in schwachem Salzwasser gekocht. Die kleinen Vierecke eignen sich gut als Einlage in die Fleischbrühe. Die grössern Vierecke werden mit Käse bestreut und mit einer Tomatensauce, in der etwas Knoblauch verstossen wurde, übergossen. Diese Speise kann ohne jegliche Zutat als Vorplatte serviert werden.

R. St., Bellinzona.

Scaloppine (Kalbsschnitten)

Von einem schönen Stück Kalbfleisch werden Scheiben geschnitten wie zu Schnitzel. Man klopft sie und wendet sie im Mehl. Sie werden in Butter auf beiden Seiten leicht angebraten, dann giesst man ein kleines Glas Weisswein darüber und behält das Fleisch noch 5 Minuten auf dem Feuer. Sie werden kurz vor dem Anrichten gesalzen. Auf einer Platte mit Risotto richtet man sie an. In die in der Pfanne zurückgebliebene Sauce gibt man ein Eigelb und den Saft einer halben Zitrone. Die Sauce wird gut gerührt (sie darf nicht mehr kochen) und möglichst warm über das Fleisch geschüttet. Das Gericht wird sofort serviert.

N. N., Lugano.

Stufato alla Chiassese
(Schmorbraten)

Ein schönes Stück Rindfleisch wird mit Speck und Knoblauch gespickt, mit Mehl bestäubt und in Butter und Zwiebeln geröstet. Sobald der Braten auf allen Seiten schön braun ist, kommt ein halbes Glas Wein dazu. Wenn nötig, nachher noch ganz wenig Wasser hinzugiessen. Zirka ¾ Stunden vor dem Anrichten werden einige Kartoffeln und Tomaten beigefügt. Das Fleisch wird vor dem Servieren tranchiert und auf der gleichen Platte mit den Tomaten und Kartoffeln serviert.

Frau Maria Grassi in R.

Maccaroni alla Napolitana

100 g Maccaroni pro Person. Sie werden in möglichst viel siedendem Salzwasser unter öfterem Umrühren 7—10 Minuten gekocht. *Tomatensauce.* In 2—3 Esslöffel Olivenöl werden Knoblauch, Peterli und Lauch (alles fein zerschnitten) geröstet. Tomaten (500 g auf 300 g Maccaroni) werden gekocht, durchgetrieben und in der Pfanne mit dem gerösteten Gemüse auf kleinem Feuer ohne Wasser eingekocht. Die Sauce wird gewürzt und sofort über die Maccaroni angerichtet. Geriebener Parmesankäse in beliebiger Quantität ergänzt das Gericht. Natürlich kann man Butter statt Olivenöl verwenden; aber dann sind es keine richtigen neapolitanischen Maccaroni.

G., in Lugano.

Reis mit Tomatensauce

100 g Reis pro Person. Der Reis wird 17 Minuten in viel Salzwasser gekocht. Dann lässt man das Wasser gut vom Reis abtropfen und giesst eine gleiche Tomatensauce, wie sie für die Maccaroni angegeben wurde, über den Reis. Ebenso kommt geriebener Parmesankäse darüber.

G., in Lugano.

Gnocchi (Knöpfli)

500 g gesottene Kartoffeln werden noch heiss durch ein Sieb gestrichen. Darunter menge man 50 g weisses Mehl und eine Prise Salz. Die Masse wird gut verarbeitet, mit einem Küchenlöffel kleine Kugeln ausgestochen und diese Gnocchi 10 Minuten in Salzwasser gekocht. Man lässt die Gnocchi gut abtropfen, übergiesst sie mit Butter und streut Käse darüber. Ein Teil der Kartoffeln kann auch durch Spinat ersetzt werden.

R. St., Bellinzona.

Risotto

In einem guten Esslöffel Butter dämpfe man den Reis zirka 7 Minuten unter stetem Umrühren. Dann werden fein zerschnittene Zwiebeln noch zirka 3 Minuten mitgeröstet. Man löscht mit soviel Wasser oder noch besser Fleischbrühe ab, dass das Wasser doppelt so hoch steht wie der Reis. Man gibt ein wenig Safran, Maggiwürfel oder Liebig und, wenn nötig, noch Salz hinein. Nun wird das Wasser eingekocht. Der Reis muss sofort angerichtet werden, solange er noch gut körnig ist. Man vermischt den Risotto mit einem gehörigen Quantum geriebenem Parmesankäse. Die Zubereitung des Risottos sollte im ganzen nicht mehr als 20 Minuten in Anspruch nehmen.

G. Bianchi in L.

Zabaione

4 Eidotter, 4 Esslöffel Staubzucker, 4 Esslöffel Wasser, 4 Esslöffel Malaga (statt Malaga und Wasser kann man auch 8 Esslöffel gewöhnlichen Weisswein verwenden). Alle die Zutaten werden gut zusammen verrührt. Man stellt sie aufs Feuer und rührt fortwährend darin. Unmittelbar vor Beginn des Kochens steigt der Zabaione. Man zieht ihn vom Feuer und lässt ihn auskühlen. Unter weiterm Rühren kommt ein Esslöffel Rahm oder Milch hinzu. Der Zabaione ist eine ausgezeichnete dickflüssige Crème, die nach dem Erkalten in Kaffeetassen serviert wird und besonders bei den Herren sehr beliebt ist. *Frau Barazetti, Luzern.*

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 nächsten Nummern bringen Spezialitäten aus den Kantonen Aargau und Luzern.