

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 1 (1925-1926)
Heft: 12

Rubrik: Schweizer Küchenspezialitäten : Rezepte aus dem Kanton Aargau

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: 13.01.2026

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 AARGAU

Löwenzahnsalat

Möglichst junger Löwenzahn (am besten selbstgepflückter) wird gewaschen. Fein zerschnittenen Speck brate man in der Pfanne gelb. Dann gebe man den gut abgetropften Salat einen Augenblick hinein und dämpfe ihn wenige Minuten darin. Man zieht die Pfanne vom Feuer und gibt nach Belieben Essig, Salz und Pfeffer daran, vermischt den Salat gut und richtet ihn an.

Frau D., Lenzburg.

Apfelbröisi

Ein Teller voll fein geschnittenes, altbackenes Brot wird in heisser Butter unter gutem Umrühren schön regelmässig gelb geröstet. Dann gibt man ebenso viele geschälte, fein geschnittene, saure Äpfel hinzu und dämpft das Ganze weiter, bis die Äpfel weich sind. Man gibt noch Zucker und Sultaninen nach Bedarf bei und richtet die besonders bei den Kindern sehr beliebte Speise an.

Frau D., Lenzburg.

«Chriesitütschli»

5—6 Kirschen werden an den Stielen in Büschelchen gebunden, diese in einen guten Omelettenteig getaucht und schwimmend gebacken. In Zucker und Zimmet wenden.

Frau K. K.

Freiämtergericht

1 kg süsse Birnenschnitze werden mit wenig Wasser und etwas Zucker aufs Feuer

gesetzt. 1 kg in Würfel geschnittene Kartoffeln werden 20 Minuten vor Essenszeit mit etwas Salz zu den Birnen gegeben und das Gericht unter öfterm Umrühren weichgekocht.

Frau Schmalz-Herzog.

Krautwähe

Ein Kuchenblech wird mit Pasteten- oder geriebenem Teig ausgelegt und dieser mit folgender Füllung bedeckt: Man dämpfe gewaschenen, gebrühten und fein gewiegten Spinat in Fett. Zu dem Spinat gebe man 2 bis 3 verklopfte Eier und etwas Rahm. Auf die über dem Teige regelmässig verstrichene Füllung streue man zuletzt einige Speckwürfel. Die Krautwähe wird in mässiger Hitze gebacken.

Frau D., Lenzburg.

Husarenkraut

Ein Kohlkopf wird halbiert, der Strunk entfernt und der Kohl in 1 cm breite Riemchen geschnitten. Dann wird 1 Löffel Fett erwärmt und eine feingeschnittene Zwiebel und 1 Löffel Mehl darin gedünstet. Den Kohl kurz mitdämpfen und mit $\frac{1}{2}$ l Wasser ablöschen. 1 kg in Würfel geschnittene Kartoffeln darauf gegeben und das Gemüse weichkochen, auf eine Platte anrichten und mit Zwiebelschweize abschmelzen.

Frau Schmalz-Herzog.

Schnitz und drunder

Süsse, gedörrte Apfelstückli werden in warmem Wasser 1—2 Stunden eingeweicht.

Dann setzt man sie mit genügend Wasser aufs Feuer und kocht ein Stück gut geräucherten Speck darin. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten fügt man noch kleingeschnittene Kartoffeln bei und schüttelt, wenn die Kartoffeln weich sind, alles gut durcheinander und lässt das Ganze gut einkochen (es darf nicht wässrig sein). Ein Stückchen frische Butter vor dem Anrichten macht die Speise noch besser.

H. M. in Aarau.

Kartoffelwähe

Füllung: Gesottene, fein geriebene Kartoffeln, wenig Rahm, Salz und etwas Pfeffer werden gut zusammen verrührt. Diese Füllung gibt man auf ein mit geriebenem oder Brotteig ausgelegtes Kuchenblech. Die Füllung soll etwa 2 cm hoch sein. Dann streue man kleine Stücke von süsser Butter darüber und backe die Wähe in mässiger Hitze.

Frau D., Lenzburg.

«Biberlis-Chäs»

Rohe Milch wird zum Sauerwerden aufgestellt. Nach 2—3 Tagen, wenn die Milch dick ist, nehme ich mit einem Löffel sorgfältig die Rahmschicht ab. Die übrige Milch schütte ich in eine Aluminiumpfanne und erwärme sie, indem ich sie auf eine Pfanne mit Siedfleisch oder einem andern kochenden Gericht stelle. Nach kurzer Zeit scheidet sich der Käsestoff von den Molken. Beides leere ich auf ein mit einem alten Leinentüchlein ausgelegtes Salatsieb und lasse gut abtropfen. Die Molken kommen in den

Abfallkübel. Der Käse wird mit Pfeffer und Salz, gehacktem Schnittlauch oder Kümmel und dem vorher abgenommenen Rahm gut vermischt und zu Brot oder frisch gequellten Kartoffeln gegessen.

Frau K. K.

Käskuchen

Aus dem wie oben hergestellten Käse bereitet man eine Kuchenfülle. Zu Käse aus 4 l Milch gebe ich 5—6 Eigelb, 5—6 Esslöffel Zucker, eine Handvoll gewaschene Rosinen, 1 Kaffeelöffel Kartoffelmehl, 5—6 Eierschnee. Diese Fülle giesse ich in eine mit geriebenem Teig ausgelegte Tortenform. Da sie beim Backen etwas aufgeht, muss der Teigrand hoch genug sein. Backzeit $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden. Als Auflauf lässt sich die obengenannte Fülle in der bebutterten Auflaufform backen.

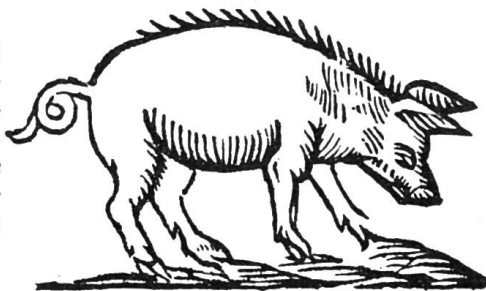
Frau K. K.

Krapfen

Gedörnte Birnen werden weichgekocht, durch die Hackmaschine getrieben, mit gleichschwer Quark (dem festen Bestandteil von zum Gerinnen gebrachter Milch) etwas Zucker und einigen Löffeln süsssem Rahm vermengt. Von dieser Masse werden Kugeln im Durchmesser von zirka 3 cm geformt, diese in einem ziemlich dicken Omelettenteig gewälzt und in schwimmender Butter hellbraun gebacken. Noch warm werden die Krapfen mit Zucker und Zimt bestreut. Sie sind nach einigen Tagen ebenso schmackhaft wie ganz frisch.

Frau H., Unterkulm.

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 Luzern.