Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 2 (1926-1927)
Heft: 1

Rubrik: Schweizer Küchenspezialitäten : Rezepte aus dem Kanton Luzern

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

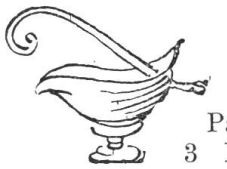
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 26.07.2025

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 LUZERN



Kügelipastete

Pastetenhaus: Aus 1 kg Mehl, 3 Eiern und Wasser wird ein Teig gemacht. Sobald er nicht mehr klebt, wallt man ihn aus und streicht 1 kg süsse, gut ausgeknetete Butter darauf. Dann legt man den Teig dreifach zusammen und wallt ihn aus. Das gleiche wiederhole man zweimal, und zwar ist es am besten, wenn der Teig jedesmal zwischenhinein ¼ Stunde ruhen kann. Dann wird von dem Teigstück ein runder Kuchen von der gewünschten Grösse ausgeschnitten, auf ein Backblech gelegt, ein ca. 2 cm breiter Teigstreifen ringsum darauf gelegt und mit Eigelb bestrichen. In die Mitte kommt ein zusammengedrücktes Papier und darüber eine reine Serviette. Aus den Teigresten macht man einen Teigdeckel, der rundum 2 cm grösser sein muss als der Boden, und gibt ihn über die Pastete. Der Rand ringsum wird eingezwickt, das ganze mit Eigelb überstrichen und in der Mitte mit Eigelb ein ausgestochener Teigknopf befestigt. Die Pastete bäckt man bei starker Hitze. Wenn das Pastetenhaus erkaltet ist, schneidet man oben sorgfältig einen Deckel heraus und entfernt das Papier und die Serviette. Die Pastete wird nun gefüllt: Kalbsvoressen mit Bratkügeli, nach Belieben noch Weinbeeren, Milken, Hirn oder Champignon. Gewöhnlich wird eine Sauce extra dazu serviert.

Diese Kügelipastete wird den Luzerner Fritschi- und Safranzünftlern alljährlich am «Berteli-Essen» serviert.

Frau B. M., Luzern.

Kässuppe

Es ist keine Suppe, wie man dem Namen nach glauben könnte, sondern ein nahrhaftes Fasten- und Abendgericht, das so dick gekocht sein soll, dass es mit der Gabel gegessen werden kann.

Auf ½ kg altes, recht braun gebackenes Hausbrot rechnet man zirka 350 g alten, fetten Emmentalerkäse und 3—4 Zwiebeln. Brot und Käse werden wie Suppenbrot geschnitten und lagenweise in eine tiefe Schüssel gegeben, mit kochendem Wasser übergossen, bis es darüber steht und dann zugedeckt eine Stunde stehen gelassen. Dann wird die Masse durch das Salatsieb getrieben, die geschnittenen Zwiebeln in eine tiefe Pfanne mit ziemlich viel heissem Fett gegeben und der Brei beigefügt. Die Masse wird nun ca. eine Stunde langsam kochen gelassen, unter öfterm Rühren und mehrmaligem Loslösen der sich an der Pfanne bildenden Kruste. Letztere erhöht den Wohlgeschmack der Speise, es soll aber nicht zum Anbrennen kommen. Nach einer Stunde wird angerichtet und nach Belieben eine feste Zwiebelschweize über das Gericht gegeben. Es wird mit Aepfelstückli oder gedörrten Zwetschgen serviert. Salz wird keines zugefügt, da Brot und Käse ja schon gesalzen sind. Das Essen schmeckt auch den Herren sehr gut, sollte aber mit Sauerteigbrot gemacht werden, da es kräftiger wird. *Frau S., Meggen.*

Schnitz und Erdäpfel

Gedörrte Birnen oder Birnenschnitze werden 1—2 Stunden in lauem Wasser eingeweicht. Unterdessen schält man dreimal

soviel Kartoffeln (rohe), wie man Birnen hat und schneidet sie in schwach baumnussgrosse, unregelmässige Stückli und übergiesst sie mit kaltem Wasser. Dann gibt man 1—2 Löffel Fett in die Gemüsepfanne, dünstet darin eine grosse, grobgeschnittene Zwiebel, zieht die Kartoffeln aus dem Wasser und gibt sie in die Pfanne. Dann salzt man schwach, fügt die Schnitze mit dem Einlegwasser bei und giesst noch Wasser zu, bis es sich oben zeigt und kocht das Gericht in ca. 40 Minuten recht saftig weich. Es wird zu «Rindfleisch und Schwinigs» gereicht, und zwar wird das Schweinefleisch mit dem Gemüse gekocht, Rauchfleisch ca. ½ Stunde vorgekocht. Eine Beigabe von etwas süssem Most oder 1—2 Löffel Birnenhonig beim Kochen erhöht den Wohlgeschmack. Je nach Jahr und Geschmack können zu dem Gerichte auch grüne Birnen oder Süssäpfel verwendet werden, diese werden dann vor dem Kochen mit einer Prise Zucker überstreut.

Frau S., Meggen.

Weisse Luzerner Rüben

Man nimmt weisse Herbstrüben, schält und hobelt sie, sodass stiftenartige Stückli entstehen. Dann kocht man sie in Salzwasser weich und schüttet sie auf ein Sieb. Nun lässt man einen Löffel voll Fett oder Speckwürfeli heiss werden, dünstet darin eine gehackte Zwiebel, gibt hernach die gut abgetropften Rüben mit dem nötigen Salz dazu und brät sie etwa 30 Minuten.

Dieses Gericht ist besonders gut zu gesottenem Rindfleisch.

Luzerner Lebkuchen

In einer Pfanne wird in einem halben Liter Wasser ein Pfund Zucker aufgelöst. Dann giesst man in eine grosse Teigschüssel einen Liter Birnenhonig, nicht ganz einen Liter Most, ½ Glas Kirschwasser und 250 g zerlassene, frische Butter. ½ Schale Zitronat und Orangeat wird fein zerschnitten und mit der fein zerschnittenen Rinde einer Zitrone beigegeben. Ferner kommen zu dem Teig: ½ Pfund gesiebter Zucker, für 10 Rappen pulverisierter Anis, eine Prise Zimt und Muskatnuss. Diese Zutaten werden gut vermengt, dann gibt man zuletzt 3 kg Mehl und 1 Päcklein Backpulver dazu. Nachdem der Teig verarbeitet ist, forme man 7 Scheibchen aus ihm und lege sie auf ein Blech, das stark mit Mehl bestäubt wurde. Die Lebkuchen werden im heissen Ofen gebacken und noch warm mit verdünntem Birnenhonig bestrichen. Dadurch erhalten sie einen schönen Glanz.

Von einer Entlebucherin.

Makkaroni-Pastete

Altes Luzerner Rezept (für 6 Personen)

Ein Pfund Makkaroni mittlerer Dicke wird in Salzwasser nicht ganz weich gekocht und gut abgetropft. Dann gibt man in eine Messingpfanne zirka 50 g frische Butter, 1—2 Tassen Rahm, fügt die Makkaroni und 200 g geriebenen Käse (halb Emmentaler, halb Sbrinz) bei, mengt das Ganze untereinander und lässt fünf Minuten kochen.

300 g Brät werden zu Kügelchen geformt und in Butter braun gebraten; sodann dämpft man zwei gestrichene Esslöffel Mehl in Butter schön braun, gibt Fleischbrühe, eine kleine Zwiebel und Rübli, drei Löffel Weisswein und einige Tropfen Zitronensaft dazu und lässt die Sauce ¼ Stunde langsam kochen. 150 g Schinken werden in Stückchen geschnitten und mit den Brät-Kügelchen zusammen noch 10 Minuten in der Sauce weitergekocht.

300 g geriebener Teig wird in eine gut mit Butter bestrichene Kasserolle gelegt; das Fleisch wird mit dem Schaumlöffel aus der Sauce genommen; dann gibt man abwechselnd zuerst eine Lage Makkaroni, dann Fleisch in die Kasserolle, bis dieselbe gefüllt ist und deckt alles mit dem Teig sorgfältig zu (es darf kein Loch entstehen). Dann wird die Pastete, je nach der Hitze des Ofens 1½—2 Stunden gebacken, bis sie schön hellbraun ist. Die Sauce wird heiss zur Pastete serviert.

Will man dieses Gericht besonders gut herrichten, so gibt man in die Füllung noch abgekochte Milken, Krebsschwänzchen und Champignons. Die Pastete schmeckt vorzüglich.

M. H., 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 nächste Nummer bringt Spezialitäten aus dem Kanton Wallis.*