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

Rubrik: Schweizer Küchenspezialitäten : Rezepte aus dem Kanton Schwyz

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 SCHWYZ

Schwyzerbrühe

In einer tiefen Röstpfanne ein Stück frische Butter leicht zergehen lassen, einen Löffel dicke Nidel beigeben und darin 5—6 gehäufte Löffel Mehl dunkelgelb rösten und mit bereitgehaltenem, heissem Wasser ablöschen, salzen und gut aufkochen lassen. Das Verhältnis mit Mehl und Butter sollte so getroffen werden, dass es viele kleinere und grössere Mehlknölleli gibt.

Rössli (Steinen).

Hafenkabis

Ein grösserer Kabiskopf wird entblättert, in leichtem Salzwasser 10 Minuten gekocht und gut abgetropft. Inzwischen werden 1 Pfund in Voressenstücke geschnittenes Schaffleisch und 1 Pfund ebensolches Schweinefleisch in einer Bratpfanne mit Butter oder Fett braun angebraten, dann aus der Pfanne genommen und der gut abgetropfte Kabis in der gleichen Pfanne und im gleichen Fett ebenfalls braun gedünstet. Hierauf wird das Fleisch wieder zugesetzt, mit Wasser abgelöscht und alles miteinander 2½ Stunden gekocht. Der Hafenkabis muss auf einer heissen Platte aufgetragen werden.

Frau Dr. Meinrad Lienert (Einsiedeln).

Käsesuppe

(Einsiedler Fastenspeise statt Fleisch)

Langes, gut braun gebackenes Brot mit viel Rinde, sog. Suppenbrot, wird grob in eine Schüssel eingeschnitten und Salz darüber geschüttet, zugedeckt 15—20 Minuten stehen lassen; bis dann hat das Brot das Wasser aufgesaugt.

In einer Kasserolle wird ein Kochlöffel eingesottene Butter zerlassen und das aufgeweichte Brot hinein getan, wo es sofort mit dem Stössel fein zerstossen wird; dann lässt man es auf dem Feuer langsam unter ständigem Umrühren kochen und bringt nach und nach 150—200 g geriebenen Emmentalerkäse darunter und lässt alles noch langsam ca. 10 Minuten kochen. Beim Anrichten ist eine gehörige Zwiebelschweize darüber zu schütten. (Sehr passend dazu ganze Salzkartoffeln.) *Frau L. Raeber.*

Kohlermus

12 Löffel Mehl, 1 Kaffeelöffeli Salz, nach und nach 4—5 Eier darunter geklopft, bis es die Dicke eines Wasserstraubenteiges hat. Nun wird der Teig in heisser Butter auf beiden Seiten gelb gebacken und mit dem Bratenschüfeli in kleine Stückli verstossen. *Rössli (Steinen).*

Käsekartoffeln

Eine tiefe Schüssel wird lagenweise mit in Salzwasser weichgekochten Kartoffelstückli und geriebenem Käse gefüllt. In ziemlich viel Butter werden Zwiebeln goldbraun geröstet, mit heisser Milch abgelöscht und über die Kartoffeln gegossen.

Rössli (Steinen).

Ofentürli

Ein Kilo Kartoffeln werden weich gekocht, geschält und durchgetrieben, mit 100 g Mehl und 200 g Butter und genügend Salz durch-

einander geknetet. Ein mittelgrosses Blech wird gut mit Butter ausgeschmiert, der Kartoffelteig daraufgelegt und mit viel Butterstücken (200 g) belegt und in guter Wärme gebraten. Zu Ofentürli wird Milchkaffee serviert.

Frau Dr. Meinrad Lienert (Einsiedeln).

Einsiedler Käswähen (Käsdünne)

Ein mittelgrosses Blech wird mit Brotteig, dem man noch etwa ¼ Pfund Butter beigemengt hat, ausgelegt und mit folgender Fülle bestrichen: 1 Pfund Fettkäse und 1 Pfund Magerkäse, fein geschnitten, 5 Eier, 3 Zwiebeln, fein geschnitten und leicht gedämpft, 1½ Tasse Milch, 4 Löffel Wasser (3 dl), Salz. Die Käsdünne muss ungefähr eine Stunde in nicht zu heissem Ofen gebacken werden.

Frau Dr. Meinrad Lienert (Einsiedeln).

Stunggenwärni
(alte Schwyzersennenspeise)

Man rührt auf einen Löffel Weissmehl 2 Liter Nidel an, gibt es zusammen aufs Feuer und lässt es sieden bis rings um die Pfanne herum die Butter sichtbar ist. Man kann es siedendheiss geniessen.

Rössli (Steinen).

Küchli und Kräpfli

Zu einem Pfund Weissmehl nimmt man zwei Eier, eine Tasse warme Milch, in welcher man ¼ Pfund süsse Butter zergehen lässt, zwei Esslöffel Wasser und zwei starke Brisen Salz.

Der Teig muss sehr gut gewirkt werden, so dass er sich leicht schneiden lässt. Ist er genug geknetet, wird er in einem feuchten, nicht nassen Tuch etwa 20 Minuten ruhen gelassen. Dann schneidet man ihn in einzelne grosse Stücke, welche man durchsichtig dünn auswallt und mit dem Krapfenreisser viereckig formt. Die Küchli werden in sehr heisser schwimmender Butter oder gutem Fett gelb gebacken.

Zu den Kräpfli nimmt man den gleichen Teig wie zu Küchli, nur wird er etwas weniger dünn ausgewallt. Sind zwei Stücke Teig ausgewallt, wird der eine Teil mit Fülle bestrichen, mit dem andern Stück bedeckt, mit dem Krapfenreisser Krapfen geformt und wie die Küchli gebacken. Es ist besser, vorher die Küchli zu backen und nachher die Kräpfli, da das Fett durch die Fülle nicht bis zuletzt klar bleibt.

Die Fülle der Kräpfli: Zu einem Teig von einem Pfund Mehl nimmt man ½ Pfund gedörrte Langbirnen (von Butzen und Stiel befreit), ¼ Pfund gedörrte, saure Aepfelstückli und ¼ Pfund gedörrte Zwetschgen. Das Obst wird weichgekocht, durch die Hackmaschine getrieben und mit ½ Pfund Zucker, oder auch mehr, und mit drei Esslöffeln Zimt, zwei Esslöffeln Anis und Koriander und einem Esslöffel Nägelipulver vermischt. Je nach Geschmack kann natürlich von diesem oder jenem Gewürz mehr genommen werden. Die Fülle muss breiartig und nicht zu trocken sein.

Frau Dr. Meinrad Lienert (Einsiedeln).

Schwyzer-Fastnachtskräpfli

1 Kilo gedörrte Birnen, 1 Pfund gedörrte Apfelschnitze und 1 Pfund Kastanien, 100 g Koriander, 50 g gemahlenen Anis, 150 g Rosinen, 50 g Zimt.

Birnen, Aepfel und Kastanien werden weich gekocht, Saft einkochen lassen, und dann fein gehackt und das Gewürz darunter gemengt. Ein Halbbutterteig wird ausgewallt, mit der Fülle halbzentimeter dick überstrichen, wieder Teig darüber gelegt, leicht mit dem Wallholz darüber. Vier Zentimeter breite, gerade Streifen eingedrückt und mit dem Krapfenrädli durchschnitten, ebenso in der Breite, in Krapfenlänge. Die Krapfen werden dann im schwimmenden Fette gebacken. Will man sie im Ofen backen, müssen sie mit Eigelb überstrichen werden.

Frau L. Raeber.

Apfelchüechli ohne Eier

Mehl und Salz, abgeriebene Zitronenschale, dazu rohe Milch wird zu einem halbdicken Teige gerührt. Die in Scheiben geschnittenen Aepfel werden im Teige getunkt und im schwimmenden Fette gebacken. Hernach mit Zucker und Zimt bestreut. Dies ist ein billiges und ausgezeichnetes Dessert.

Frau L. Raeber.

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. Eine nächste Nummer bringt Spezialitäten aus dem Kanton Wallis.