Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 2 (1926-1927)
Heft: 3

Rubrik: Schweizer Küchenspezialitäten : Rezepte aus dem Kanton Basel

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 BASEL

Poulet im Topf

In feuerfestem Kochtopf mit Deckel wird das gebratene und zerschnittene Poulet in der Mitte an ein Häufchen gelegt und die Sauce darüber geschüttet. Dann nimmt man weichgekochte Erbsen, Karotten, Blumenkohl und kleine gebackene Kartoffeln und legt diese um das zerschnittene Poulet herum. Hierauf setzt man den Deckel darauf und stellt den Topf noch 10 Minuten in den Ofen, damit das Gericht in dem Kochtopf heiss serviert werden kann.

Frau B. M., Basel.

Gefüllte Rachen

8 Rachen müssen ungefähr 6 Stunden kochen, bis sie weich sind, dass man sie schälen kann. ½ Pfund Schweinefleisch mit 1 Hand voll Schalotten fein gehackt. Etwas Weissbrot im Wasser eingeweicht; das Fleisch mit dem Brot recht ausgedrückt und mit etwas Salz, Pfeffer, Nägelein, Muskatnuss angemacht. Dann legt man 4 Rachen nebeneinander, die Fülle darauf, mit den andern 4 Rachen zugedeckt; ein Brett darauf getan und recht beschwert. — Während der Nacht unter der Presse gelassen, dann in viereckige Stücke geschnitten, im Eiweiss umgekehrt und in der Butter schön gebacken. Endlich die Jusbrühe auf die Platte geschüttet und die Rachen daraufgelegt.

Frau Heussler-Kuder.

Bas de soie

2 Schweinsfüsse, 2 Schweinsohren (ungesalzen), 1 Schweinsschnurre, den ganzen Tag, ehe man sie kocht, in frisches Wasser gelegt, sowie den Tag, ehe man sie braucht, 7 Stunden gekocht, bis sie recht weich sind. Wenn sie verschäumt sind, eine Mass guten Wein und ein wenig Salz daran getan. Sind sie angerichtet, wird die Haut der Füsse abgelöst und dieselben zwischen zwei hölzernen Brettchen mit Gewichtsteinen gepresst. Am andern Tag dann in gestossenem Brot umgekehrt und in einer Pfanne mit viel süsser Butter gebraten, bis sie schön gelb sind.

Die Beinchen werden als warm herausgenommen und immer ein Stück nach dem andern aus dem Kochhafen getan; das schwarze, unreine gesäubert und das schöne auf eine Platte getan. Die Ohren werden zu zweifingerbreiten Bändli verschnitten, aus der Schnurre kleine Stückchen gemacht, die Brühe gesiebt. Am letzten Tag 12 grosse Zwiebeln geschält und zerschnitten, schön braun in Butter geröstet und mit der Brühe in einer Pfanne ca. 3 Stunden gekocht, bis sie dick ist. ½ Stunde vor dem Essen tut man die Stückchen Ohr und Schnurre in die Brühe und kocht sie damit, dann richtet man sie an, rangiert die panierten Füsse darum. Für reichlich 6 Personen. *Frau Merian-Kuder, Basel.*

Lachs nach Basler Art

Der Fisch wird in ziemlich dicke Tranchen geschnitten, gesalzen und gepfeffert und in eine leicht gebutterte Pfanne oder feuerfeste Platte rangiert. Ein Glas Weisswein wird dazu gegossen und das Gericht langsam gedämpft. Zu gleicher Zeit werden fein geschnittene Zwiebeln in Butter knusperig geröstet und beim Anrichten darübergegossen. Der Fisch sollte mit einer passenden Sauce serviert werden.

Frau R. St., Basel.

Osterfladen

1 Pfund Mandeln, 1 Pfund Zucker, 3 Schoppen Rahm (1 Schoppen = 4 dl), ½ bis ¾ Pfund Rosinen, ¾ Pfund Reismehlbrei (von ½ l Milch und 2 Löffel Reismehl), 12 Eier.

Alles bis auf die Rosinen mit den Eigelb recht verrühren, das Weisse von den Eiern zu einem festen Schaum schlagen und unter die Masse tun, die Rosinen darein zetteln; doch diese zwei letzten Sachen erst dazu geben, wenn man die Fladen in den Ofen tun will.

Von dieser Portion gibt es drei mittelgrosse Fladen in Tortenform. Am besten werden Springformen verwendet, die mit einer dünnen Schicht Blätterteig ausgelegt werden, bevor die Masse in die Formen gefüllt wird, hierauf werden die Fladen im gut durchwärmten Zwischenofen eine Stunde lang gebacken. *Frau G. Ö., Basel.*

Basler Leckerli

4 Pfund alten Honig (wenigstens 2 Jahre alt), 2 Pfund gestossenen Zucker, 5 Pfund Semmelmehl, ½ Pfund Zitronat, ½ Pfund Orangeat, 2 Pfund geschälte Mandeln, mit den zwei vorhergehenden Zutaten rein verschnitten, 2 Zitronen abgerieben, 4 Lot Zimt (1 Lot = 16 g), 20 St. Gewürznelken, beides fein gestossen. Den Honig in einem guten eisernen Topf aufs Feuer gesetzt, wenn er kocht, vom Feuer genommen, ein Gläslein Kirschwasser darein geschüttet, dann den Zucker, den Topf wieder aufs Feuer gestellt, das Gewürz und die Mandeln auch darein getan und etliche Male umgerührt; dann nach und nach das Mehl hineingezettelt und geschafft, bis sich der Teig ein wenig vom Topfe löst, etwa gut ¼ Stunde. Dann Mehl auf das Wirkbrett gestreut und den Teig darauf geschüttet. Wenn der Teig zum Auswallen noch zu dünn sein sollte, ein wenig Mehl hinein wirken, doch nur, wenn es sehr notwendig ist. ½—1 cm dick auswallen und mit dem Leckerliförmli (rechteckiges Förmli ca. 5 auf 7 cm) ausgestochen und auf die dick mit Mehl bestreuten Bleche gelegt, sorgfältig und schön gerade nebeneinander. Am folgenden Tag, wenn der Ofen recht durchwärmt ist, gebacken.

Wenn die Leckerli vom Blech genommen sind, werden sie gekritzt, d. h. mit dem Messer den Schnittlinien nachgefahren, weil sie im Ofen aneinanderbacken, nachher mit folgendem Guss angestrichen und zum Trocknen gelegt. Gusszutaten: ½ Pfund feinen Puderzucker, 4 Eiweiss zu einem dicken Schnee geschwungen, diesen mit dem Zucker eine Stunde gerührt.

Frau G. Ö., Basel.

Pfnutli

(Altes Basler Dessert)

Saure Aepfel schneidet man haselnussgross, macht etwas Wein und Zucker zusammen heiss und rührt 6 Löffel voll Mehl mit dem heissen Wein zart an, schlägt 3 Eier hinein und rührt das ganze untereinander. Dann werden die Aepfel hinein getan, soviel, dass sie von dem Teig ganz bedeckt werden. Man bäckt sie Löffel um Löffel länglich geformt in heisser Butter schön gelb. Sobald sie aus der Pfanne kommen, wälzt man sie in fein gestossenem Zucker. *Frau R. St., Basel.*

Basler «Brunsli»

2 Eiweiss, 2 Esslöffel Kirschwasser, 200 g Zucker, 250 g geriebene Schokolade, 500 g ungeschälte, geriebene Mandeln, 50 g Kakao, 1 Prise Zimt, 1 Prise Nelkenpulver.

Die Eiweiss werden zu Schnee geschlagen, Kirschwasser und Zucker beigegeben und die übrigen Zutaten damit vermengt. Ist der Teig gut verarbeitet, wird er auf das Wirkbrett genommen, auf Zucker nicht zu dünn ausgerollt, kleine Förmchen ausgestochen und diese in schwacher Hitze gebacken. *M. Fisch, Basel.*

Hypokras

5 Liter guten Rotwein (etwa ein Veltliner), ¼ Liter Weisswein und ½ Kilogramm Zucker. Eine ganz dünn geschälte Zitronenschale, 1 Gramm Muskatnuss, 10 Gewürznelken, 15 Gramm zerbrochene Zimtstengel werden in ein weisses Läppchen gebunden und mit dem Weisswein, in den man Zucker gegeben hat, ganz langsam zum Kochen gebracht. Sofort vom Feuer nehmen, in einer gedeckten Schüssel ganz kalt werden lassen und mit dem Rotwein mischen. Das Gewürzbeutelchen lässt man im Wein bis man ihn in Flaschen füllt, nachdem man ihn eine Woche im nicht zu kalten Keller hat stehen lassen. So lange füllt man ihn am besten in eine grosse Strohflasche. Der Hypokras hält sich lange gut, deshalb ist es praktisch, etwa das angegebene Quantum herzustellen.

Frau P. H., Basel.

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 Thurgau.