

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 2 (1926-1927)
Heft: 4

Rubrik: Schweizer Küchenspezialitäten : Rezepte aus dem Kanton Thurgau

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: 15.01.2026

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 THURGAU



Thurgauer Gericht

Ein Stück geräucherte, nicht zu fette Schweinsbrust wird mit einem halben Kohlkopf, einer Weissrüse und einer Mohrrübe in kochendes Wasser gelegt, nach etwa 1½ Stunden werden noch einige Kartoffeln beigegeben, alles noch eine halbe Stunde weiter gekocht und dann die Fleischbrühe über geschnittenes Brot zu Suppe angerichtet und mit Maggi abgeschmeckt. Das Gemüse wird auf eine Platte gelegt und mit den Speckscheiben garniert.

Frau B. Huggenberger, Gerlikon.

Knöpfli mit Bohnen

Man macht von einem guten Teig Knöpfli (Spätzli). Unterdessen werden Bohnen im Salzwasser weichgekocht, abgeschüttet und in heisser Butter einige Minuten geschwenkt. Nun gibt man in eine runde, etwas tiefe Platte eine Lage Knöpfli, dann Bohnen, dann wieder Knöpfli usw., bis alles aufgebraucht ist. Zu oberst sollen Knöpfli sein. Hierauf werden feingeschnittene Zwiebeln in ziemlich viel Butter hellbraun geröstet und über die Knöpfli geschüttet. Im Winter mache ich dieses Gericht mit sterilisierten Bohnen.

Frau L. G., Arbon.

Kalbs-Pastete

2 kg Mehl werden mit Salz und Wasser zu einem Teig gut verarbeitet und so einige Stunden, am besten über Nacht, stehen gelassen. Hierauf wird noch 1 Pfund Butter beigemischt, der Teig nicht zu dünn ausgewalkt und die Hälfte davon in gut mit Butter ausgestrichene Pruntrut-Form gelegt. Nun wird der Boden mit feingeriebenem,

frischem Brot ausgestreut. Jetzt werden 3 Pfund Kalbfleisch in gleichmässige Stücke (wie zu Voressen) zerschnitten und auf das Brot gelegt, gehackte Zwiebel, geriebene Zitronenrinde, Salz, Muskat und Pfeffer, sowie 1—2 Tassen Fleischbrühe beigegeben. Jetzt wird die andere ausgewalkte Hälfte des Teiges als Deckel aufgelegt und mit ausgerädelten Teigstreifen gitterartig geschlossen und die überhängenden Teigteile von Boden und Deckel zu einem Rand aufgerollt. Der Deckel wird noch mit Eiweiss angestrichen, und hernach das Ganze gebacken. Backzeit zirka 2½ Stunden.

C. J., Frauenfeld.

Kartoffelstock mit Birnen

Die Birnen, vorzugsweise Chriesi- oder auch Pastorenbirnen, werden mit einem Tuch abgerieben, ungeschält gevierteilt, das Kernhaus ausgeschnitten und samt Stiel mit etwas Wasser, Zucker, einer Prise Zimt, etwas Weisswein, einer Nelke und ein wenig Zitronenschale langsam gekocht. Je nach dem die Birne kräftiger oder fader ist, muss der Sauce entsprechend mehr oder weniger Wein, Zucker und Zimt zugefügt werden. Die Sauce soll gut gebunden aussehen, wenn man die Birnen vom Feuer nimmt.

Eine Lage gewöhnlichen Kartoffelstockes wird in eine tiefe Platte angerichtet, darüber gebe ich eine Lage Birnen, zwei Löffel Sauce, dann wieder Kartoffeln und wieder Birnen, zuletzt Kartoffeln und den Saucenrest. Nun mache ich eine gute Portion Fett sehr heiss und schmelze das Ganze mit viel Brösmeli tüchtig ab. Das Gericht ist bei Kindern besonders beliebt.

Frau J. T., Salenstein.

Gangfische als Vorspeise

Die geräucherten Fische werden gehäutet, entgrätet und in schöne Filets zerlegt. Diese lasse ich in einer feuerfesten Platte im Ofen möglichst rasch heiss werden und gebe dann für eine Portion je 1—2 Spiegeleier darüber. *Frau J. T., Salenstein.*

Fische gedünstet

Felchen oder Aesche werden längs des Grates geteilt, die Gräten sorgfältig gelöst, die Fischhälften tüchtig gesalzen und hübsch dachziegelartig nebeneinander in eine Aluminium-, Nickel- oder Emailpfanne gelegt und mit reichlich süsser Butter aufs Feuer gebracht. Dann stäube ich ein bis zwei Löffel Mehl darüber, sowie feingehacktes Grünes, übergiesse die Fische mit drei Löffel saurem Rahm, setze noch eine Tasse gute Fleischbrühe dazu und lasse es bei öfterem Uebergiessen langsam dämpfen (ohne zuzudecken). Eine Viertelstunde vor dem Servieren schiebe ich die Pfanne oder Platte in den nicht zu heissen Ofen, übergiesse mit etwas kräftigem Bratenjus oder auch englischer Sauce und ein wenig Zitronensaft und gebe die Fische so zu Tisch.

Frau J. T., Salenstein.

Diessenhofer Neujahrsfische

Es wird ein feiner Buttermilch gemacht:

1 Pfund frische Butter wird mit $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl verarbeitet, in einen Suppenteller gedrückt und kaltgestellt. Dann macht man von $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Löffel Salz, 3 Löffeln weissem Wein, einem grossen Ei und einem Glas Wasser einen geschmeidigen Teig. Dieser wird ausgewallt, die oben erwähnte Butter in die Mitte gelegt und der Teig von allen Seiten darüber geschlagen. Diese Masse wird in Abständen von je einer Viertelstunde ausgewallt und wieder zusammengelegt.

Tags zuvor wird von guten, nicht zu saftigen Äpfeln mit Rosinen, Zucker und etwas Zimt ein dickes Apfelmus eingekocht. Dann macht man vom Blätterteig etwa 20 cm lange und 10 cm breite, messerrückendicke Stücke und legt in deren Mitte etwas von dem Apfelmus. Die beiden langen Teigseiten werden mit einer Schere $1\frac{1}{2}$ cm tief und 1 cm breit eingeschnitten, die eingeschnittenen Teigenden aufeinandergelegt, das Stück aufgestellt und von Hand die eingeschnittenen Enden durcheinander-

gezogen (verschränkt, ungefähr so, wie wenn man die Hände mit gestreckten Fingern ineinanderfaltet, wie man es beim Beten tut), sodass das Gebäck die Form eines Fisches mit nach oben gerichteten Gräten bekommt. Zuletzt werden die Fische dann noch mit Eigelb bestrichen und in ziemlich heissem Ofen gebacken.

Frau Pfarrer Meier, Frauenfeld.

Leberknöpfli

1 Pfund Leber wird fein gewiegt, 1 Pfund Mehl und 2 Eier mit Wasser verdünnt, etwas Grünes dazu, und alles gut durcheinander gemischt. Dann wird diese Masse wie die andern Knöpfli vom Brett ins siedende Wasser geschlagen und mit Brosamen überschmalzen serviert. Als Beigabe ist Kartoffelsalat de rigueur.

Frau E.-H., Frauenfeld.

Kalbsleber im Netz

Man bindet die Leber in ein Kalbsnetz, möglichst in guter Kugelform, brätet sie ringsum in Butter schön gelb und nimmt sie aus der Pfanne. Im zurückgebliebenen Fett röstet man einen Kochlöffel voll Mehl ganz leicht, löscht ab mit Wasser und $\frac{1}{2}$ Glas Weisswein oder etwas weniger weissem Essig, würzt mit Salz und nach Belieben Pfeffer und lässt nun die Leber in dieser Sauce gut zugedeckt auf kleinem Feuer 3 Stunden leicht kochen. Sie muss hie und da beschüttet werden. — In Schnitten mit Reis zu servieren. (Dieses Rezept stammt aus Diessenhofen.)

Frau R. S.-M., Frauenfeld.

Stupfete

Wird im Herbst gemacht, wenn die neuen Kartoffeln gegessen werden. In eine dreibeinige Pfanne, die man auf die Glut des Herdes stellt, werden drei Löffel gutes Öl gegossen, dazu fünf Löffel Essig, zwei gehackte Zwiebeln, Salz und Pfeffer, und das wird heiss mit der Pfanne auf den Tisch gestellt. Darin stupft nun jedes am Tisch seine Kartoffeln hinein und isst sie so. (Pellkartoffeln.)

Frau A. S., Ermatingen.

Belchenpfeffer

Belchen (Blesshühner) werden am Untersee vom 25. November an gejagt und geschossen, und zwar jedes Jahr in grosser Anzahl, oft zu Hunderten auf einmal; aller-

dings war dieses Jahr die Jagd nicht ergiebig. Man zieht ihnen die Haut ab, man rupft sie also nicht. Dann beizt man sie mindestens während 6 Tagen. Sie werden ausgenommen, und alles Fett wird weggenommen und als Schuhfett gebraucht. Wenn man das Fett am Huhn lässt, riecht es stark nach Tran. Fett und Eingeweide müssen vor dem Beizen entfernt werden. Nach dem Beizen wird der Vogel halbiert und zubereitet ganz genau wie Hasenpfeffer. Das Gericht wird serviert mit Kartoffeln, Nudeln, Maccaroni oder mit Knöpfli.

Frau A. S., Ermatingen.

Gebratene Gangfische

(Spezialität von Ermatingen)

Jedes Jahr im November geht man in Ermatingen auf den Gangfischfang (Gangfischseegi), wo der Gangfisch, der sich zum Laichen im Untersee aufhält, mit grossen Netzen gefangen wird. Am besten ist immer der Katharinentag (25. November). Die Gangfische werden teils gedörst und roh gegessen, teils blau gegessen und teils gebraten, und zwar auf dem Rost. Der Fisch wird nicht ausgeweidet, sondern gesalzen, auf den Rost gebracht und im Backofen gebraten. Gebratene Gangfische sind eine Spezialität der Gasthäuser am Staad in Ermatingen.

Frau A. S., Ermatingen.

Gedeckter Apfelkuchen

Aus 300 g Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Ei, 1 Löffel Milch und nach Gutfinden Zucker wird ein Teig bereitet. $\frac{2}{3}$ davon werden ausgewallt und in eine gut ausgestrichene Kuchenform gebracht. Auf den Kuchenboden streut man eine Handvoll geriebene Haselnüsse. Nun werden die fein geschnittenen Äpfel (die Äpfelviertel quer durch in ganz dünne Scheibchen) vermischt mit Rosinen oder Sultaninen und Zucker in dicker Schicht daraufgelegt. Vom Rest des Teiges wird darüber ein Deckel gelegt, mit

dem übriggebliebenen, halben Ei bestrichen und das Ganze in guter Hitze gebacken. (Vom Untersee.) *Frau R. S.-M., Frauenfeld.*

Böllewegge

Brotteig, dem man ein Stück Butter beigegeben hat, wird fingerdick ausgewellt, reichlich mit rohen, gesalzenen Zwiebeln bestreut, aufgerollt und gebacken.

Diese Wecken werden speziell an der sogenannten «Bochslnacht» gemacht, die in Weinfelden und Umgebung gefeiert wird zur Erinnerung an den schwarzen Tod. Die Kinder ziehen mit selbstgemachten Laternen aus Runkelrüben von Haus zu Haus und singen Lieder.

Nachher sitzen sie zusammen bei Most und Böllewegge. *Frau Kesselring, Bachtobel.*

Spiessli

Kalbsleber wird gehäutet, in daumenfinger grosse Stücke geschnitten und mit Salz und Pfeffer bestreut. Die Stückchen werden mit einem Salbeiblatt und einem Stück Kalbsnetz umwickelt, auf einen Faden gezogen und in heisser Butter gebraten. Die Spiessli werden auf frische, gedämpfte Bohnen angerichtet und möglichst heiss serviert.

Sehr geehrte Frau,

Meine Mama hat Ihnen vorgestern Rezepte gesandt, gewiss hat sie dieses vergessen, weil es ihr davor gruselt.

Untersee-Kaviar

Die Augen der geräucherten Gangfische werden fleissig gesammelt, in der Schule eine Handvoll zu 20 Cts. verhandelt, dann wandern sie in unsere etwas staubigen Hosensäcke und werden in der Pause von uns mit Brot als Delikatesse verzehrt. Leider kann ich Ihnen kein Muster schicken. Es würde wenig weihnachtlich riechen.

Freundlich grüsst Sie

Wolfgang Türcke,

Sekundarschüler in Ermatingen.

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 Unterwalden