

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 2 (1926-1927)
Heft: 7

Rubrik: Schweizer Küchenspezialitäten : Rezepte aus dem Kanton Uri

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: 14.01.2026

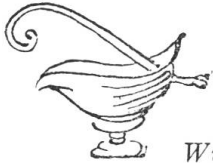
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



SCHWEIZER KÜCHENSPEZIALITÄTEN

Alle Rezepte werden vor der Aufnahme in der Küche der Redaktorin persönlich ausprobiert

REZEPTE AUS DEM KANTON URI



Silenen, 31. Januar 1927.

Sehr geehrte Frau!

Rezepte aus dem Kanton Uri?
Wirkliche Spezialitäten, da ist bei
unsern bodenständigen Urnern
nicht viel zu holen. Mindestens viermal im
Tag «Schwarzes», dazu luftgetrocknetes
Schaf- oder Geissenfleisch, am Abend un-
widerruflich «Härdepfelsuppä».

Die ganze grosse Gemeinde Silenen be-
sitzt keine Metzgerei, im Herbst kauft je-
dermann seinen Bedarf fürs ganze Jahr,
Kuh-, Schaf- und Schweinefleisch, das wird
dann geräuchert, luftgetrocknet und er-
scheint nun Tag für Tag, ausgenommen am
Fastenfreitag, auf dem Tisch unserer an-
spruchslosen Urner-Landbevölkerung.

Ich beschränke mich darauf, Ihnen einige
wirkliche Urnerspezialitäten zu übermitteln,
dies dürfte, im Vertrauen bemerkt, ihr ein-
ziger Vorzug sein. Mit freundlichem Gruss

Frau J. Eichenberger.

Gedörrte Kastanien mit Rauchfleisch

Die über Nacht eingeweichten Kastanien
werden in leicht gesalzenem Wasser aufs
Feuer gebracht, ein Stück geräuchertes
Schweinefleisch dazu gegeben und zusam-
men längere Zeit gekocht.

Frau J. Eichenberger.

Kartoffelsuppe

Eine gehackte Zwiebel, Knoblauch und
ein Esslöffel Mehl werden leicht geröstet
und mit Wasser abgelöscht. Sobald dieses

kocht, werden sechs in Würfel geschnittene
Kartoffeln, eine Tasse Reis, mehrere Lauch-
stengel, Kohl oder Kabis dazugegeben, un-
gefähr 1½ Stunde gekocht und über gerie-
benem Käse angerichtet.

Frau J. Eichenberger.

Zigersuppe

An der Luft getrockneter und gesalzener
Ziger wird gerieben und in kochendem Was-
ser aufgesetzt. Dazu kommen fein geschnit-
tene Zwiebeln. Nach 1½ Stunden, ¾ Stun-
den vor dem Anrichten, fügt man feinge-
schnittene Kartoffelwürfelchen und etwas
Reis bei. Vor dem Anrichten kann man in
Butter braun geröstete Zwiebeln dazu ge-
ben.

Frau ..., Wassen.

Häfelichabis

Man schneidet Schafffleisch wie zu Vor-
essen, bratet es in heissem Fett an, fügt
feingeschnittenen Kabis bei und lässt alles
miteinander mit wenig Wasser dämpfen, bis
das Fleisch weich und der Kabis gelb ge-
worden ist. Das ist ein Urnergericht, das an
der Chilbi auf keinem Tische fehlt.

Frau ..., Wassen.

Reis und Kraut

Junges Kraut wird geschwellt, fein ge-
hackt (nicht durch die Maschine lassen) und
dann in eine Butterschweisse getan. Das in
einer andern Kasserolle fertig gekochte Reis
wird beigelegt, gesalzen, etwas Muskatnuss
und ziemlich Käse beigegeben. Man lässt
alles miteinander aufkochen und serviert das
Gericht sofort.

Frau ..., Wassen.

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 Solothurn