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

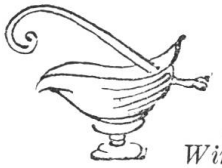
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on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

Download PDF: 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 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 unwiderruflich «Härdepfelsuppä».

Die ganze grosse Gemeinde Silenen besitzt keine Metzgerei, im Herbst kauft jedermann seinen Bedarf fürs ganze Jahr, Kuh-, Schaf- und Schweinefleisch, das wird dann geräuchert, luftgetrocknet und erscheint nun Tag für Tag, ausgenommen am Fastenfreitag, auf dem Tisch unserer anspruchslosen Urner-Landbevölkerung.

Ich beschränke mich darauf, Ihnen einige wirkliche Urnerspezialitäten zu übermitteln, dies dürfte, im Vertrauen bemerkt, ihr einziger 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 zusammen 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 Lauchstengel, Kohl oder Kabis dazugegeben, ungefähr 1½ Stunde gekocht und über geriebenem Käse angerichtet.

Frau J. Eichenberger.

Zigersuppe

An der Luft getrockneter und gesalzener Ziger wird gerieben und in kochendem Wasser aufgesetzt. Dazu kommen fein geschnittene Zwiebeln. Nach 1½ Stunden, ¾ Stunden vor dem Anrichten, fügt man feingeschnittene Kartoffelwürfelchen und etwas Reis bei. Vor dem Anrichten kann man in Butter braun geröstete Zwiebeln dazu geben.

Frau ..., Wassen.

Häfelichabis

Man schneidet Schaffleisch wie zu Voressen, 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 geworden ist. Das ist ein Urnergericht, das an der Chilbi auf keinem Tische fehlt.

Frau ...., Wassen.

Reis und Kraut

Junges Kraut wird geschwellt, fein gehackt (nicht durch die Maschine lassen) und dann in eine Butterschweisse getan. Das in einer andern Kasserolle fertig gekochte Reis wird beigefügt, 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