

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 2 (1926-1927)
Heft: 8

Rubrik: Schweizer Küchenspezialitäten : Rezepte aus dem Kanton Zug

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](#)

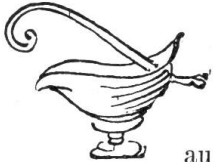
Download PDF: 02.04.2026

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 ZUG

Zuger Ballen

Die gereinigten und sorgfältig ausgenommenen Fische reibt man mit Salz und Pfeffer ein, macht jedem Stück auf dem Rücken zwei Einschnitte, dass man je ein Salbeiblatt hineinschieben kann. In eine flache Bratpfanne gibt man reichlich frische Butter, legt die Fische darauf mit einem Büscheli Grünem und einer mit etlichen Nelken gespickten Zwiebel. Darüber noch etwas Butterflöckchen und das Ganze mit Mehl überstäuben, dann in den gut warmen Bratofen schieben. Nach 15 Minuten begiesst man sie fleissig mit der Butter und 10 Minuten, bevor sie angerichtet werden, giesst man ein Glas guten Weisswein dazu. Das Gericht muss etwa 35 Minuten im Ofen sein und darf nicht zugedeckt werden. *Frau L. B.*

Baarer Räben mit Schweinefleisch (Ein Spezialgericht während der Chilbizeit im November.)

6—8 Räben, je nach Grösse, werden geschält, in vier Teile geschnitten und in siedendem Wasser eine halbe Stunde gekocht. Dann wird das Wasser weggegossen und die Räben wieder mit siedendem Wasser aufs Feuer gesetzt und nochmals eine halbe Stunde gekocht. — Inzwischen wird etwa 1 Kilo aus dem Salz gezogenes Schweinefleisch (Hals- oder Rippstück) mit etwas Fett angebraten, die Räben dazu gegeben und mit wenig Wasser das Ganze fertig gekocht. Eine halbe Stunde vor dem An-

richten werden die Räben zu Mues verstoßen, ein Teiglein aus zwei Löffeln Mehl mit Rahm oder Milch angemacht, dem Mues beigegeben und mit dem Fleisch weitergekocht. Das Gericht soll etwas hellbraun aussehen, d. h. man darf es etwas ansitzen lassen, aber ja nicht anbrennen.

Frau Dir. F., Baar.

Zuger Hechtli

Diese schneidet man in dünne Scheiben, salzt und pfeffert sie. Man macht ein Teiglein von Mehl, Milch und Eigelb, schlägt das Weisse zu Schnee und zieht es langsam und luftig unter den Teig. Dann taucht man jedes Stücklein Fisch hinein und bäckt sie schwimmend langsam weich. Mit grünem Salat ist dies ein herrliches Mahl.

Frau L. B.

Zuger Torte

$\frac{3}{4}$ Pfund feinen Zucker und $\frac{1}{2}$ Pfund gehackte Mandeln werden mit 3 Eiern zehn Minuten lang gut verrührt. Unterdessen lässt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zergehen und giesst sie zur Masse, dann $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl und etwas Natron und mischt alles zusammen. Eine Form wird gut eingefettet und Zwiebackbrösmeli darüber gestreut. Nun legt man die Hälfte des Teiges darauf, dann eine Lage Konfitüre, Himbeeren oder Preiselbeeren, aber nicht zu nass und zu dick, dann den andern Teig darauf, am Rand etwas andrücken. Nun bestreicht man oben mit Eigelb und bäckt im nicht zu heissen Ofen, wenn möglich mit mehr Unterhitze.

Frau L. B.

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