Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 2 (1926-1927)
Heft: 9

Rubrik: Schweizer Küchenspezialitäten : Rezepte aus dem Kanton Solothurn

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

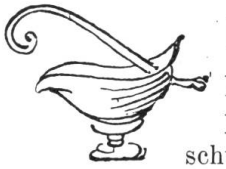
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans 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: 09.07.2025

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 SOLOTHURN

Krausi oder Funggi

Kartoffelstücke werden in schwachem Salzwasser halb weich gekocht, das Wasser abgeschüttet und gewaschene Apfelschnitzchen daraufgetan. Man gibt etwas Wasser und ein wenig Zucker bei und kocht die Aepfel- und Kartoffelstücke zusammen weich. Ein Mehlteiglein (1 Kaffeelöffel Mehl mit Milch oder noch besser mit Nidel verrührt), das wie ein flüssiger Omelettenteig läuft und zirka ¾ Tasse füllen soll, wird dazugegeben. Mit dem Kartoffelstösser wird alles fein gestossen. Man lässt das Gericht noch zirka 5 Minuten langsam auf kleinem Feuer kochen, indem man immer wieder darin rührt, damit es nicht anbrennt. Krausi schmeckt sehr gut zu Ragout. *Frau J. W., Solothurn.*

Brotschnitten mit Bratwürstchen

Die Bratwürste werden aus der Haut geschält und in einer Schüssel fest verrührt, dann auf Weissbrotschnitten gestrichen. Die Schnitten taucht man in heisse Milch und lässt sie kalt werden. Nun wendet man sie in Mehl, taucht sie in geklopftes Ei, das gesalzen ist und bäckt sie in Backfett oder heissem Oel. Ist ein gutes Nachtessen.

Frau B., Solothurn.

Kaninchen als Wildbraten

Stotzen und Rücken des Kaninchens legt man 3 Tage vor Gebrauch in folgende Beize: ¼ l Essig, ¼ l Rotwein, 3 gehackte Zwiebeln, 1 Löffel grobgestossener Wacholderbeeren, einige zerdrückte Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter und ein Büscheli Thymian. Das Fleisch kehre man öfters um in der Beize. Vor dem Kochen spickt man die Stücke schön, salzt sie, setzt sie mit Butter auf und brät sie gelb an. Dann bestäubt man den Braten und lässt ihn nochmal anziehen, hierauf löscht man mit Weisswein und saurem Rahm ab, fügt wenig Wasser bei und lässt das Gericht im Bratofen weich werden. *Frau L. B.*

Kalbschnitten

Grosse Kalbsplätzli klopft man zart und salzt sie, nun hackt man Champignons mit Petersilie, bestreicht damit jede Schnitte, erhitzt Butter und bestreicht mit einem Löffel die Auflage. Nun rollt man die Plätzli vorsichtig zusammen und bindet sie ganz leicht. Dann taucht man die Rollen in geschlagenes Ei, garniert sie mit Semmelbrösel und bäckt sie auf einer Seite an, kehrt sie und schiebt sie in den Bratofen. Das Bratfett wird mit einer Tasse Bouillon und ebensoviel Weisswein abgelöscht und zirka zur Hälfte eingekocht. *Frau L. B.*

Spargelspeise

Der Spargel wird gut geschält und bündelweise in Salzwasser weichgekocht. Zur Sauce quirlt man in ½ l Milch 4 Eidotter, etwas Zucker, einen kleinen Teelöffel Kartoffelmehl, 30 g Butter und eine Tasse voll Spargelbrühe und lasse kurz aufkochen. Diese Sauce genügt zu 2 Pfund Spargeln.

Frau L. B.