

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 2 (1926-1927)
Heft: 6

Rubrik: Schweizer Küchenspezialitäten : Rezepte aus dem Kanton Genf

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: 12.01.2026

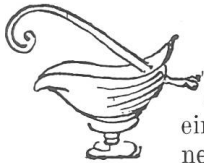
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



SCHWEIZER KÜCHEN SPEZIALITÄTEN

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

REZEPTE AUS DEM KANTON GENÈVE



Fondue, nach Genferart

Das Gelbe von 8 Eiern wird in einer Pfanne mit 200 g geriebenem Käse, Pfeffer, Muskat und ein wenig Salz verrührt. Nun gibt man 150 g Butter, in kleine Stücke zerteilt, nach und nach bei und rührt fortwährend alles auf kleinem Feuer, ohne kochen zu lassen. Sobald die Fondue dicklich wird, giesst man ein halbes Glas Rahm dazu, rührt sie noch ein Weilchen und richtet sie in einer tiefen Platte an, indem man ringsherum mit in Butter gerösteten Brotschnitten garniert. Gewöhnlich serviert man die Platte Fondue mit einem Gericht Nudeln.

Frau A. M.

Flan au Caramel

1 Liter Milch, 4 Eier, 5 Esslöffel Zucker. Die Eier werden mit der Milch und der Hälfte des Zuckers gut verrührt. Die andere Hälfte des Zuckers wird in einer kleinen Aluminiumpfanne aufs Feuer gebracht und braun gebrannt, dann in der Pfanne herumgeschwenkt, damit der gebrannte Zucker die Seiten, wie auch den Boden bedeckt. Die mit Eier und Zucker gemischte Milch wird in die Pfanne geleert und das Ganze 20 Minuten lang im Wasserbad gekocht. Nun lässt man den Flan erkalten und stürzt ihn sorgfältig auf eine Schüssel. (Wenn man eine Serie Aluminiumpfannen besitzt, so giesst man das Wasser fürs Wasserbad in eine nur wenig grössere Nummer, sodass das kleinere Pfännchen mit der zubereiteten Flüssigkeit zugedeckt hineingestellt werden kann.

Frau M. H., Genf.

Soufflé au fromage

(Käseaufwurf)

4 kleine Tassen Milch, 4 Esslöffel Mehl, 4 Eier, 150 g fetten geriebenen Käse, 1 Stück Butter, Salz und Pfeffer. Mit Butter, Mehl und Milch wird eine dickliche Sauce gemacht, Salz und Pfeffer beigelegt und vom Feuer weggestellt. Das Gelbe der Eier wird mit etwas Milch gut verrührt und samt den Eiern in die Sauce gegeben, ebenso der geriebene Käse. Das zu Schnee geschlagene Eiweiss wird leicht darunter gemischt und die Masse in einer bebutterten Auflaufform in mässiger Hitze 30 Minuten gebacken und sofort serviert. Die Schüssel muss während des Backens ruhig stehen gelassen werden, damit sich die Masse nicht senkt.

Frau M. H., Genf.

Poireaux au gratin

Das Weisse von Lauchstengeln (das Grüne wird zur Suppe verwendet) schneidet man in ca. 6 cm lange Stücke. Man kocht den Lauch in Salzwasser weich und gibt nach Belieben ein Stück geräuchertes Schweinefleisch bei. Daneben bereitet man eine ziemlich dicke Buttersauce und fügt einige Löffel geriebenen Käse bei. Die weichgekochten und gut abgetropften Lauchstengel werden auf eine feuerfeste Platte angerichtet, die Sauce darübergegeben und das Ganze mit Käse bestreut. Das Lauchgemüse wird zuletzt noch im Ofen gebacken, bis sich eine gelbe Kruste bildet.

Frau M. H., Genf.

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 Uri