

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 3 (1927-1928)
Heft: 4

Rubrik: Der kulinarische Völkerbund. 3. Wiener Rezepte

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: 15.01.2026

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

KÜCHEN-SPIEGEL

DER KULINARISCHE VÖLKERBUND

3. Wiener Rezepte

Wien, den 16. November 1927.

Wohlgeboren Frau Dr. Guggenbühl, Storchengasse 16,
Zürich.

... Die Anleitungen sind wohl erprobт und so gewählt, dass sie nach meiner Erfahrung anlässlich von Aufenthalten in der Schweiz dort nicht oder wenig, bzw. in anderer Zubereitungsart bekannt sein dürften, während die speziellen Wiener-Speisen heute fast überall bereits in guter Qualität hergestellt werden...

Wenn Sie unseren Schulen statt des beabsichtigten Zeilenhonorars einige weitere Nummern des «Schweizer-Spiegel» senden würden, würde ich Ihnen daher sehr verbunden sein.

Hochachtungsvoll

Der Zentraldirektor der Schulen und Kurse
der Genossenschaft der Gastwirte und Kaffeesieder in Wien:
Hofrat Professor Perchel.

Nieren mit Hirn (½ Stunde)

6 Schweinsnieren, 4 Schweinshirne, einige Zwiebeln, 100 g Fett, Salz, Pfeffer und Majoran. Die Nieren werden blättrig geschnitten, die Schweinshirne enthäutet und gehackt. Geschnittene Zwiebeln lässt man in Fett anrösten, gibt die Nieren hinein, brät sie schnell ab, mengt das Hirn darunter und lässt es eine Weile mitrösten. Zuletzt gibt man Salz, Pfeffer und Majoran hinein. Beigaben: Gedünsteter Reis, Kartoffelschmarren und dgl.

Rindfleisch, Suppe und Gemüse in einem Gericht (3 Stunden)

1½ kg Rindfleisch ohne Knochen, Salz, 3 l Wasser, ½ gelbe Rübe, Petersilienwurzel, 2 Kohlköpfe, 1 kg Kartoffeln. Das in 4 und 5 Schnitten geteilte Fleisch, das grobnudefig geschnittene Suppengemüse, den geviertelten Kohl, sowie die geschälten geviertelten Kartoffeln gibt man in einen Topf, übergiesst das ganze mit heissem Salzwasser, deckt den Topf gut zu und lässt die

Suppe langsam 1½ bis 2 Stunden kochen. Beim Anrichten wird das Fleisch in Würfel geschnitten und mit allen Zutaten in der Suppe zu Tisch gegeben.

A n m e r k u n g : Dieses vorzüglich mundende Eintopfgericht, das zu Anfang des Weltkrieges unter der Bezeichnung «Künstlersuppe» als einziger Gang der Hauptmahlzeit Verbreitung fand, stellt die vollständige Ausnützung und Verwertung aller Zutaten vor.

Rindsbraten mit Rahmsoß

(2½ Stunden)

1½ kg Rindfleisch (ohne Knochen), 100 g Speck, Salz, ¼ Petersilienwurzel, 1/8 Selleriewurzel, ¼ gelbe Rübe, ½ Zwiebel, ½ Lorbeerblatt, 20 Pfefferkörner, Muskatnuss, Thymian, 100 g Fett, Wasser (oder Rindssuppe), 30 g Mehl, 1/8 l Rahm. Ein abgelegenes Stück Rindfleisch wird gespickt, gesalzen, auf in Fett angeröstetem, blättrig geschnittenem Wurzelwerk und Zwiebeln unter fleissigem Begießen in dem eigenen



Nichts vermag die seidene Weichheit,
die entzückende Frische der Farben neuer
Wollsachen so völlig wieder herzustellen
wie LUX.

Sunlight A-G, Olten.



Saft so lange gebraten, bis es fast weich ist, dann legt man das Fleisch auf eine Schüssel, schöpft vom Saft etwas Fett ab, stäubt ihn und giesst nach Anrösten des Mehles mit Wasser oder Rindsuppe und Rahm auf. Nun gibt man die verschiedenen Gewürze und das Fleisch hinein und düsst es, bis es weich ist. Zuletzt wird die Sauce passiert.

Beigaben: Nudeln, Knödel, Hohlnudeln, Reis, Prinzessinnenkartoffeln, Herzoginnenkartoffeln, Kartoffelröllchen usw.

Anmerkung: Falls das Wurzelwerk schon braun wird, bevor noch das Fleisch gestäubt werden kann, nimmt man das Wurzelwerk einstweilen heraus und fügt es erst wieder beim Stäuben dazu.

Damenkaprizen (3½ Stunden)

Blätterteig, Eiweiss zum Bestreichen, Erdbeermarmelade, ¼ 1 Schlagobers (Schlagrahm), 30 g Zucker. Blätterteig wird 3 mm dick ausgewalkt und in mehrere 7 bis 8 cm breite, beliebig lange Streifen geschnitten, auf deren Langrändern man je einen 1 cm breiten Streifen mittels Eiweiss aufklebt. Der Teig wird mit Eiweiss bestrichen und bei nicht allzu grosser Hitze gebacken. Nach dem Erkalten werden die Streifen zunächst innerhalb des erhöhten Randes mit Marmelade bestrichen und gezuckertes steifes

Schlagobers polsterartig darübergegeben. Die Streifen werden dann mit einem scharfen Messer in 5 cm breite Schnitten geteilt.

Haustreunde (3 Stunden)

3 Eiweiss, 150 g Zucker, 3 Dotter, 100 g Mehl, 150 g Mandeln, 150 g Rosinen, Butter und Mehl für die Form. In den steifen Schnee vom Eiweiss werden Zucker, Dotter, Mehl, länglich geschnittene (geschälte) Mandeln und mit Mehl geputzte Rosinen eingerührt. Das Gemenge wird in eine befettete und bemehlte Bischofsbrotform (Cakeform) gefüllt und bei mässiger Hitze im Ofen gebacken. Das erkaltete Gebäck wird in dünne Scheiben geschnitten, die man auf ein Blech legt und in sehr wenig warmem Ofen bährt.

Witwenküsse (1½ Stunden)

Eiweiss von 4 Eiern, 140 g Zucker, 140 g Nusskerne, 70 g Zitronat, 3 Oblaten oder Wachs fürs Blech. Ein Gemenge aus Eiweiss und Zucker wird in einem Schneekessel mit der Schneerute über Dampf dickschaumig geschlagen, mit grob gehackten Nusskernen und kleinwürfelig geschnittenem Zitronat verrührt, mit Hilfe zweier Kaffeelöffel in Form kleiner Häufchen auf ein mit Oblaten belegtes Blech gelegt und sodann in einem sehr mässig warmen Rohr lichtgelb gebacken.

Kirschenknödel

Zu 60 g schaumig gerührter Butter mischt man nach und nach 2 Eigelb, 1 ganzes Ei, 40 g Zucker, wenig Salz und 30 g in $\frac{1}{8}$ l Milch aufgelöste Hefe, schlägt den Teig so lange, bis er sich vom Löffel löst, deckt ihn zu und lässt ihn an einem warmen Ort aufgehen. Dann legt man gleichförmige Häufchen von dem Teig auf ein mit Mehl bestreutes Blech, wirkt sie etwas aus, drückt sie auseinander, füllt jedes Knödel mit 4 bis 5 ausgesteinten, gezuckerten Sauerkirschen, formt die Knödel rund und lässt sie zugedeckt noch eine halbe Stunde aufgehen. Man kocht sie sodann noch zirka 15 Minuten in einem zugedeckten Gefäss mit schwach gesalzenem Wasser gar, um sie mit brauner Butter übergossen und mit gerösteten Semmelbröseln bestreut anzurichten. —

Vielfach werden sie auch in der Semmelbutter ein wenig gebraten. *Frau K.*

Nierenschmarrn

Das Weisse von drei Brötchen wird in Milch eingeweicht, ausgedrückt, über dem Feuer zu einem steifen Brei abgebrannt und in eine Schüssel geschüttet. Nachdem der Teig abgekühlt ist, werden 250 g Butter und acht Eier darangerührt. Diese Masse wird vermischt mit zwei feingehackten Kalbsnieren, gehackter Zitronenschale und vier Esslöffel saurem Rahm und einer Prise Salz. Dann gibt man sie in eine Pfanne mit heißgemachter Butter, stellt sie zugedeckt in einen ziemlich heißen Ofen und lässt den Schmarrn von unten bräunen, zerstösst ihn mit einer kleinen Schaufel und richtet ihn an. *Frau K.*

Alle Rezepte werden in der Küche der Redaktorin persönlich durchgekocht. Es werden nur solche ausländische Rezepte ausgewählt, bei denen sämtliche Zutaten in der Schweiz erhältlich sind