

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 3 (1927-1928)
Heft: 8

Rubrik: Der kulinarische Völkerbund. 4. Rumänische 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: 22.01.2026

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

KÜCHEN-SPÍEGEL

DER KULINARISCHE VÖLKERBUND

4. Rumänische Rezepte

Gefüllte Ardee (Paprika)

Man rechnet für 16 bis 20 Ardee 1 kg Fleisch, und zwar halb Kalb-, halb Schweinefleisch, 100 g Reis, das Mark von 16 bis 20 Tomaten oder $\frac{1}{2}$ l Tomatenpuree, etwas geröstetes Mehl und Rahm.

Die Ardee werden geputzt, d. h. man schneidet rings um den Stiel einen runden Deckel ab, hebt ihn samt dem daranhängenden Kerngehäuse heraus, schabt mit einem kleinen Messer die Samen sorgfältig aus. Wenn alle geputzt sind, legt man sie in eine tiefe Schüssel und übergiesst sie mit kochendem Wasser, lässt sie zugedeckt einige Zeit stehen, bis man die Fülle gerichtet hat. Dazu wird der Reis mit heissem Wasser überbrüht, gut nachgewaschen, mit kaltem Wasser übergossen, auf die Herdplatte gestellt, damit er etwas anquillt. Währenddessen wird das Fleisch durch die Maschine getrieben, ein wenig Zwiebel dazu gegeben, gesalzen, mit dem Reis gut vermengt. Die Fülle soll mit kaltem Wasser etwas saftig gemacht werden. Nun werden die Ardee aus dem Wasser gehoben und gefüllt, doch lasse man $\frac{1}{2}$ cm Rand frei. (Man kann die Deckel auf die Fülle geben).

In eine Kasserole gibt man einen Löffel voll reines Schweinefett; wenn dasselbe heiss ist, wendet man darin die Ardee rasch nach allen Seiten, damit die äussere Schale etwas überbrate. Nun stellt man sie mit der Oeffnung nach oben nebeneinander auf und übergiesst sie entweder mit einer leichten Fleischbrühe, oder man gibt den Tomatensaft darüber. Die Ardee müssen von der Flüssigkeit vollständig überdeckt werden und zugedeckt weich dünsten. Dann wird in dem Falle, wenn sie mit Suppe gedünstet wurden, eine kompakte Tomatensauce berei-

tet, diese darübergossen und einige Male damit aufgekocht, oder es wird die schon früher zu den Ardee gegebene Tomatenbrühe mit gebranntem Mehl verdickt; doch soll der Tomatengeschmack vorherrschend sein. Vor dem Anrichten gebe man etwas Rahm dazu. .

Weinsteinkraut

2 bis 3 rohe Krautköpfe, Schweinefleisch und Speck, etwas Essig (oder Weinsteinsäure), ein kleines Bündel Bohnenkrautstengel (auch Pfefferkraut genannt), 2 dl Rahm und ein wenig Mehl.

Die von den äussern Blättern geputzten Krautköpfe werden in zweifingerbreite Schnitten geschnitten, mit kochendem Salzwasser überbrüht, dann in ein Sieb geschüttet und mit den Händen fest ausgedrückt. Der Krauttopf wird mit gehacktem Speck und ein wenig fein gehackter Zwiebel ausgestrichen. Auf den Boden gibt man einen Teil der Gewürzstengel und die Hälfte des Krautes, auf dieses das vorher gewaschene und gut geklopfte Fleisch, dann das übrige Kraut, oben wieder ein Bündel Gewürzstengel und Speck, übergiesst es mit siedendem Wasser, gibt Salz dazu und lässt etwa 2 Stunden kochen. Wenn das Kraut fast weich ist, säuert man mit gutem Weinessig. Sind Kraut und Fleisch vollständig weich, so wird aus Rahm und Mehl ein glatter, dünner Teig angerührt, mit der Krautbrühe abgesprudelt und unter beständigem Rühren einmal aufgekocht, dann giesst man es zu dem Kraut und lässt alles nochmals aufkochen. Dann wird angerichtet.

Anmerkung: Falls die Bohnenkrautstengel nicht erhältlich sind, können sie weggelassen werden.



15 000 Hühner

legen jahraus jahrein die Eier,
die frisch, so wie sie auch die
Hausfrau nimmt, für



verwendet werden. Darum sind
sie auch so gut und ausgiebig
und werden von den Haus-
frauen bevorzugt.

Verlangen Sie immer ausdrück-
lich die Marke „mit den 3 Kin-
dern“.

GREYERZERKÄSE



Der Greyerzerkäse ist ein vollfetter Hartkäse, der hauptsächlich in den Alpen des Gruyère-Gebietes, im Kanton Waadt und im Neuenburger Jura hergestellt wird. Dieser Käse ist vollfett, mit würzigem Aroma, punkto Fettgehalt, Qualität und Geschmack dem Emmentalerkäse ebenbürtig. Der Greyerzerkäse ist kleingelocht und wird in Laiben von 20–40 Kilo hergestellt.

Dieser Käse kann in jedem gutgeführten einschlägigen Geschäfte bezogen werden und kommt billiger zu stehen als Emmentaler.

Gefüllte Traubenblätter

Junge Traubenblätter werden mit heissem Wasser überbrüht, damit sie geschmeidig werden. Dann wählt man die grösseren aus und füllt sie. (Schweinefleisch wird durch die Maschine getrieben, gesalzen, gepfeffert, mit gewaschenem Reis, pro Person ein Löffel voll, gut vermischt, davon formt man runde Laibchen.) Die übrigen Traubenblätter werden nudelig geschnitten. Nun legt man in eine Kasserole reine Speckschwarzen oder einige Speckschnitten, darauf gibt man die geschnittenen Traubenblätter und die gefüllten Polsterchen, auch ein wenig Dill- und Bohnenkraut, giesst nun so viel Fleischbrühe darüber, dass das Gericht vollkommen bedeckt ist und lässt es weich kochen. Dann wird es mit Essig etwas gesäuert und ein wenig Rahm beigegeben.

Käsepalukes

In siedendes Salzwasser wird fein gesiebtes Maismehl unter fortwährendem Sprudeln mit der Schneerute leicht eingestreut, bis der Brei so fest ist, dass die Rute darin steht. Dann wird er unter beständigem Rühren $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, bis das Mehl vollkommen durchgekocht ist. Der Brei wird in eine mit kaltem Wasser befeuchtete Schüssel gestürzt, aus der er nach einigen Minuten überstürzt wird. Eine tiefe Kasserole wird mit Fett gut ausgeschmiert, dann belegt man den Boden mit Palukes, indem man vom gestürzten Palukes 1 cm dicke Scheiben schneidet. Darauf gibt man einen Löffel voll Rahm, bedeckt ihn mit geriebenem Käse, dann wieder eine Lage Palukes und so abwechselnd 3 bis 4 Lagen übereinander, gibt die Kasserole in den Ofen und lässt den Palukes etwa eine halbe Stunde backen, bis er am Rand gelöst und bräunlich ist. — Tomatensauce ist sehr gut dazu.

Gefüllte Kohlrabi

Für 1 Person 1 bis 2 Stück Kohlrabi, für 12 bis 16 Stücke etwa $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ kg Fleischfüllung, bestehend aus Kalb- und Schweinefleisch, oder Kalb-, Rindfleisch und Speck, Reis für eine Person 5 g.

Die Kohlrabi werden geschält und ausgehöhlt, der Reis wird gut mit dem durch die Maschine getriebenem Fleisch vermischt, gesalzen und gepfeffert und die Kohlrabi damit gefüllt. (Man kann ein Deckelchen abschneiden, es auf der gefüllten Kohlrabi mit einem Zahnstocher befestigen.)

In eine mit dünnen Speckplatten ausgelegte Kasserole stellt man die Kohlrabi nebeneinander, giesst die nötige, heisse Fleischbrühe oder Wasser darüber, salzt nach Bedarf und lässt die Kohlrabi zugedeckt langsam dünsten.

Akazienblüten, gebacken

Frische Akazienblüten werden mit kurzem Stiel abgeschnitten, in viel Wasser gut abgeschwenkt, auf ein Sieb gelegt zum Abtropfen. Dann taucht man sie in einen Omelettenteig und bäckt sie in heissem Fett. Man bestreut sie mit Zucker und serviert sofort.

Nussnudeln

Die Nudeln werden in Salzwasser weichgekocht, mit kaltem Wasser übergossen und gut abgetropft; dann gibt man sie in eine Pfanne mit heisser Butter, streut feingeriebene Nüsse und Zucker darüber, rührt einmal gut durch — serviert sie sogleich.

Malebrandkuchen

4 Dotter werden mit 160 g Zucker abgerührt, 100 g gemahlene Nüsse, 1 Dezi Milch, 200 g Mehl, $\frac{1}{2}$ Päcklein Backpulver beigegeben — daraus ein Teig gemacht. Ein Blech wird gut eingefettet — der Teig darauf geschüttet. Wenn der Kuchen $\frac{3}{4}$ gebacken ist, wird eine Konfitüre daraufgestrichen, ebenso der Schnee der 4 Eiweiss, welcher mit 150 g Zucker vermischte wurde, und fertig gebacken.

Sämtliche Rezepte stammen von

Hilda Stückert, Bresvi, Rumänien.

.....

Sie sehen, dass im «kulinarischen Völkerbund» Rezepte aus allen Ländern Europas erscheinen. Vielleicht haben Sie eine Schwester in China, die chinesische Rezepte kennt, oder Sie brachten selber einmal von einer Auslandsreise ein Spezialitätenrezept nach Hause. Wollen Sie diese Rezepte bei uns auf ihre Verwendbarkeit für den «Schweizer-Spiegel» prüfen lassen?

Ich werde sie ausprobieren und, falls sie geeignet sind, im «Schweizer-Spiegel» abdrucken.

Helen Guggenbühl.

Ein Kompliment



muss ich Ihnen machen:

Ihre Maggi-Suppen schmecken immer so ausgezeichnet. Sie kochen sie ohne Zweifel genau nach Vorschrift, messen das nötige Wasserquantum ab und halten die Kochzeit inne. Wirklich, Sie verstehen es!

Maggi-Suppen

richtig zubereitet, sind wie gute hausgemachte Suppen; sie werden auch aus gleichen Grundstoffen hergestellt wie diese.



Ein
Blick
in den
Spiegel
zeigt Ihnen,

dass **Mona**-Wäsche etwas Köstliches ist: so fein,
so zart, so elegant und dabei doch dezent, äusserst solid
und maschensicher.

Eine Lust, Mona-Wäsche zu tragen.

Nur in guten Detailgeschäften erhältlich.



Boril kostet nur **Fr. 1.10**
die Vollpackung
Das selbsttätige Waschmittel von Sträuli u. Co. Winterthur

DER NEUE PROTOS STAUBSAUGER MODELL 28

mit Bakterienfilter
Saugleistung um
30 % erhöht

Preis komplett Fr. 240.—
Verlangen Sie Apparate zur
Probe bei
Elektrischen Werken
und
Elektro-Installateuren



SIEMENS
Elektrizitätserzeugnisse A.-G.
ZÜRICH

Wein

**BORDEAUX
BURGUNDER
CHAMPAGNER
franz. LIQUEURE**

*Erstkl. Spezialhaus
Prima Referenzen*

KUNSTENAAR
ZÜRICH 6. Tel. Hott. 5957
Kellereien:
Hirschengr. 42