

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 5 (1929-1930)
Heft: 6

Rubrik: Der kulinarische Völkerbund. 9. Schwäbische 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: 15.02.2026

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

Küchen Spiegel



DER KULINARISCHE VOLKERBUND

9. Schwäbische Rezepte

Gefüllte Maultaschen

1. Teig. 4 Eier, 360—400 g Mehl, Salzwasser zum Kochen. Auf jedes Ei rechnet man $\frac{1}{2}$ Eischale Wasser. Das Wasser wird mit den Eiern in einer Schüssel gut zerschlagen, damit die Nudelkuchen rascher trocknen. Es kommen einige Tropfen Essig hinzu, dann das Mehl nach und nach. Der Teig wird auf dem Nudelbrett so lange geknetet, bis er beim Durchschneiden innen Bläschen hat. Dann teilt man ihn in 4—6 Teile und wallt jeden so dünn aus, dass man hindurch lesen kann. Solange man den einen Teil auswallt, müssen die andern unter eine Schüssel gelegt werden, damit sie

nicht austrocknen. Die ausgewallten Küchen legt man zum Abtrocknen auf ein reines Tuch. Sind sie beinahe trocken, so werden sie gefüllt.

2. Füllung. $\frac{1}{2}$ Pfund Braten oder Schinken, 2—3 Brötchen, 2—3 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat, Zwiebeln, Petersilie, 750 g Spinat, 20 g Speck, 20 g Butter.

Der in Würfel geschnittene Speck wird in der Butter glasig gedämpft, ebenso fein gewiegte Zwiebel und Petersilie. Die Brötchen legt man in kaltes Wasser, drückt sie, nachdem sie weich sind, fest aus, und zerkleinert das Brot. Der gekochte und gewiegte Spinat und das vorbereitete Brot

Der Kluge baut vor



und macht im Frühjahr eine innerliche Reinigungskur mit „BIRMO“, dem mild wirkenden, natürlichen Birmenstorfer-Bitterwasser. Erhältlich in Apotheken, Drogerien u. Hotels, wo nicht, direkt v. d. BIRMO A. G. in Birmenstorf, Aargau.

BIRMO VERLÄNGERT DAS LEBEN!



ZEPHYR

So weich, so zart, wie Frauenhände,
die schmeichelnd nach der Wange greifen.
Seitdem ich's weiß, seitdem verwende
ich zum Rasieren Zephyrseifen.



**Einzel-, Reisegepäck-,
Dienstboten-, Haftpflicht-,
Einbruchdiebstahl-, Wasser-
schaden-, Automobil-
Versicherungen**

*

**Zum Abschluss von Verträgen empfehlen
sich**

**Die Direktion in Zürich, Bleicherweg 19
und ihre Vertreter**

wird mitgedämpft, dann gibt man alles in eine Schüssel, vermengt die Eier und das gewiegte Fleisch unter die Masse und würzt sie nach Belieben. Diese Fülle gibt man gleichmässig auf die Hälfte des Nudelkuchens, die andere Hälfte legt man darüber. Man schneidet den Kuchen in schräge Vier-ecke und kocht diese Vierecke 10 Minuten in Salzwasser. Man überschmelzt die Maultaschen mit gerösteten Weck-Brosamen. Uebrig gebliebene Maultaschen sind ausgezeichnet, wenn sie in kleine Stückchen geschnitten und in Butter geröstet werden. Vor dem Anrichten gibt man ein Ei und etwas süßen Rahm dazu.

Die Maultaschen werden immer am Karfreitag gegessen, gewöhnlich mit Fisch.

Frau Berger, Stuttgart.

Leberknödel

Ein Pfund Kalbs- oder Schweinsleber und ein Viertelpfund Nierenfett werden durch die Fleischhackmaschine laufengelassen, dann werden vier Zwiebeln fein gewiegt, in Fett gedämpft und mit der Leber vermischt. Drei Weissbrötchen werden in kleine Würfel geschnitten, im Fett gedämpft und mit der Masse vermengt, drei gut verrührte Eier dazu getan, sowie soviel Weckmehl und etwas Mehl bis die Masse sich zu Klössen formen lässt, die, in kochendes Salzwasser getan, nicht auseinanderfallen. Sie werden eine Viertelstunde gekocht, nach dem Anrichten mit etwas brauner Butter und darin gebräunten Zwiebeln übergossen. Etwas Pfeffer, genügend Salz und Muskatnuss nicht zu vergessen! Zerfahren die Klösse im Wasser — man probiere es immer zuerst nur mit einem — so muss man noch etwas Mehl und genügend Weckmehl dazu geben, bis sie ganz bleiben. Zu viel Weckmehl aber macht sie trocken. Die Knödel werden zu grünem Salat oder Sauerkraut oder Weisskraut auf bayrische Art serviert. *Frau Dr. Sch.*

Leberknödel auf andere Art

Ein Pfund Kalbsleber wird mit ein Viertel Nierenfett durch die Fleischhackmaschine fein passiert. Fünf bis sechs Weggli werden in Milch eingeweicht, vorher fein zerschnitten, und nach einer Weile fest ausgedrückt und unter die Leber getan. Drei grosse, fein verwiegte Zwiebeln werden im Fett weichgedämpft und zu der Masse ge-

Eine Braut

Alles will dazu beitragen, ihren grossen Tag unvergesslich zu gestalten. Was schenken? Silber, natürlich! Es bekundet Wohlhabenheit und hebt das Ansehen jeder Familie. Aber nur ECHTES Silber. Denn wer möchte mit „Versilbertem“, mit vorgetäusdtem Wert in die Türe des jungen Heimes treten. Schenken Sie lieber weniger, aber dafür Echtes. Und wählen Sie als Grundstein zum Familiensilber ein Schweizer Erzeugnis, das für die hiesigen Verhältnisse geschaffen ist und jederzeit leicht ergänzt werden kann.

JEZLER ECHTSILBER

wird seit über hundert Jahren als Hochzeitgeschenk gewählt. Es ist jederzeit erhältlich in den guten Fachgeschäften, welche auch beliebige Auswahlsendungen unverbindlich für Sie besorgen können. Gewünschtenfalls teilen wir Ihnen gerne die Firmen in Ihrer Nähe mit, welche Jezler Silber führen. Achten Sie stets auf diesen Silberstempel, er garantiert für Qualität und echtes Silber.



JEZLER & CIE. AKTIENGESELLSCHAFT, SCHAFFHAUSEN
Gegründet 1822





Ein Mund

mit schönen
Zähnen reizt
zum Küssen

Mit TRYBOL werden die
Zähne blendend weiss

Zahnpasta zu Fr. 1.20 — Mundwasser zu Fr. 2.50

tan, dann vier grosse Eier dazu geschlagen, ferner alle Sorten Gewürz, wie Majoran, Petersilie, feiner Pfeffer, Salz und Muskatnuss darunter gemengt. Der ganze Teig gut verarbeitet unter Hinzufügen von einigen Löffeln Mehl und genügendem Weckmehl, bis sich schöne Klösse formen lassen. Diese werden in Salzwasser abgekocht und mit etwas Butter und gerösteten Zwiebeln übergossen.

Frau Dr. Sch.

Kartoffelklösse

1 Pfund gekochte Kartoffel, 1 Brötchen, 1 Ei, Zwiebel, Petersilie, 1—2 Löffel Mehl, Salz, Muskat, 30 g Butter zum Ueberschmelzen. Die gekochten, geriebenen Kartoffeln werden mit gerösteten Brotwürfchen, der gedämpften Zwiebel, der Petersilie, sowie mit den andern Zutaten vermischt. Man formt schöne runde Klösse aus der Masse, kocht sie 6—8 Minuten im Salzwasser, überschmelzt sie mit geröstetem Paniermehl oder gedämpfter Zwiebel.

Frau Berger, Stuttgart.

Schinkenködel

Drei nicht zu frische Weissbrötchen werden ganz fein geschnitten, in Milch eingeweicht und etwas stehen gelassen, dann ausgedrückt. Ein Pfund Mehl wird mit drei Eiern und Salz verrührt, die Brötchen und die Milch dazu getan und gleichmässig verarbeitet. Dann werden zwei Weissbrötchen in Würfchen geschnitten, in Schmalz geröstet, dazu zweihundert Gramm Schinken getan und diese Mischung mit dem übrigen Teig vermengt. Hierauf werden Klösse geformt und diese im heißen Wasser gekocht. Beim Formen von Klösse muss man immer Mehl an den Händen haben, sonst ballt sich die Masse nicht und klebt an den Händen.

Frau Dr. Sch.

Niedernauer Kartoffeln

12 grössere Kartoffeln werden in der Schale abgekocht, geschält, in zentimeterdicke Würfel geschnitten, in Butter oder Schmalz hellgelb geröstet mit klein geschnittener Zwiebel und etwas Salz. Dann übergiesst man die Kartoffeln mit zwei ganzen Eiern, die mit etwas saurem Rahm und einer Prise Salz gut zerschlagen werden, lässt sie am Feuer, bis die Eier fest sind. Beim Anrichten streut man Schnittlauch über die Kartoffeln.

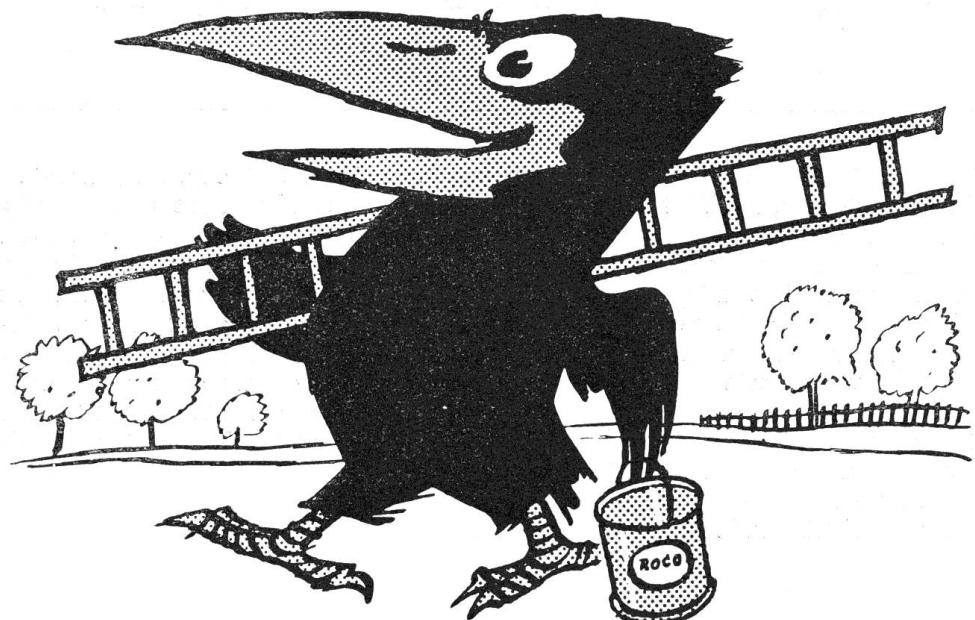
Marie S., Augsburg.

Rahmtorte

Man belegt ein mit Butter ausgestrichenes Kuchenblech zentimeterdick mit Mürbteig, gibt auf den Boden 100 g Rosinen und Sultaninen, röhrt schwach 2 Esslöffel Mehl, 100 g Sandzucker, eine gewiegte Zitronen-

schale mit 5—6 Eiern glatt, fügt ein Viertelliter sauren und einen halben Liter süßen Rahm bei, gibt es über die Rosinen und backt die Torte in nicht zu heissem Ofen. Nach dem Erkalten wird sie mit Zucker bestreut.

Marie S., Augsburg.



Der ROCO-Vogel ohne Rast,
Er heimst mit Hast für Gross und Klein
Von jedem Zweig, von jedem Ast

Die besten **ROCO**-Früchte ein.

Conservenfabrik Rorschach A.-G.

