Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 9 (1933-1934)
Heft: 5

Artikel: Wenn Gäste kommen. III. Kleine Abendgerichte
Autor: Dank, Elisabeth
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1065960

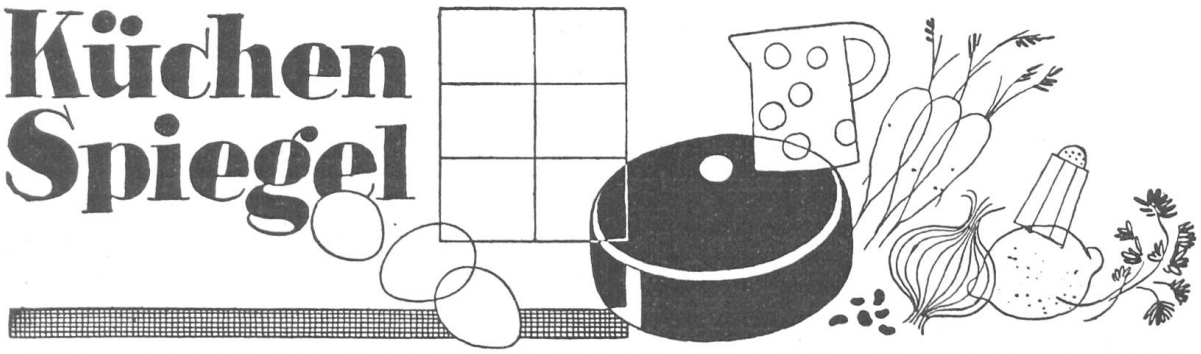
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 10.08.2025

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



WENN GÄSTE KOMMEN

Eine neue Serie, von Elisabeth Dank

III. Kleine Abendgerichte

Womit nicht im geringsten gesagt sein soll, dass man (wenn die Möglichkeit hierzu vorliegt) Gäste nicht auch mit « grösseren » Gerichten bewirten soll. Aber der Zweck dieser Artikelserie ist ja, zu zeigen, wie auch mit geringen Mitteln originelle und vor allem gute kleine Gerichte herzustellen sind.

Geldersparnis und Zeitersparnis! Neben dem billigen Fischrezept, der sehr empfehlenswerten Trockenen Suppe oder der Spinattorte wurde in der Zusammenstellung der Rezepte besonderes Gewicht auf zeitsparende Zubereitung gelegt. Die Hausfrau soll nicht abgehetzt sein, wenn ihre Gäste kommen. Und gar bei unvorhergesehenem Besuch sind schnell herzustellende kleine Gerichte wie die verschiedenen Eierrezepte oder die Tomaten- und Kohlrabispalten überaus dankbar. Wer in Eile etwas ganz Besonderes auftischen will, wage sich an das Clubsandwich heran, wobei im Notfall die Lage gehacktes Hühnerfleisch ausfallen kann. Ganz besonders möchte ich auf das Reisfleisch, die Croquettes Villeroi und das Bitkirezept aufmerksam machen.

Zur Zusammenstellung eines netten kleinen Abendessens sollen auch die in den beiden vorigen Artikeln angegebenen Rezepte verwendet werden. Ein kleines warmes Gericht, guter Salat, manchmal vielleicht irgendein einfaches pikantes Vorgericht, wie im Artikel über kaltes Büfett angegeben – und dann vor allen Dingen ein gut dazu passendes Dessert, Creme oder Obstsalat oder Kuchen, das die Mahlzeit harmonisch abrundet. Wenn Sie sich dann einmal die Mühe machen, nachzurechnen, wie hoch sich das Abendessen für Ihre Gäste und Sie gestellt hat, werden Sie über den geringen Betrag, der dennoch ein festliches kleines Essen ermöglicht hat, selbst erstaunt sein.

Käsegericht

Man buttert eine Backform und legt eine Schicht feine Brösel und eine Schicht dünngeschnittenen Käse hinein, worauf man salzt und pfeffert. 2 Tassen Milch werden mit 2 Eiern verrührt und über Käse und Brösel gegossen. Man bäckt die Speise ungefähr ½ Stunde im Backofen. Auf 3 Tassen Brösel nimmt man 250 g Käse.

Käsepudding

Man mischt 1½ Tassen durchgesiebte Brösel, 1½ Tassen geriebenen Käse, 1½ Tassen warme Milch, ½ Teelöffel Salz und 1 Esslöffel Butter. Dann fügt man 4 geschlagene Dotter hinzu und verrührt die Masse. Schliesslich kommt der steife Schnee von 4 Eiweiss dazu. Die Masse kommt in eine gebutterte, bebröselte Puddingform und wird bei mässiger Hitze gebacken.

Gebackene Eier mit Käse

In eine Backschüssel werden reichlich Butterflöckchen gelegt, darauf kommen

entrindete, sehr dünn geschnittene Brotscheiben, ebenso kleingeschnittener Emmentaler. Je nach Anzahl der Personen kommen 5–10 Eier darauf, worauf man mit ein wenig Salz, grobem Pfeffer und Muskatnuss würzt und das Ganze in den Backofen stellt. Man kann auch eine Pfanne benutzen und sie auf schwaches Feuer stellen. Die Speise wird sofort serviert.

Warme Senfeier

(Man gebraucht am besten ein kleines Ragoutschüsselchen oder eine Muschel für je ein ganzes oder halbes Ei).

Etwas Rahm wird mit Salz, Pfeffer, Senf und feingehackten Zwiebelchen geschlagen. In je ein Schüsselchen kommt eine oder beide Hälften eines hartgekochten, geschälten Eies, die Sauce wird darüber gegossen, das Ganze einige Augenblicke in nur mässiger Hitze gebacken und sofort serviert.

Gefüllte ganze Eier

Hartgekochte Eier werden geschält; man schneidet ihnen eine Kappe vorsichtig ab, nimmt das Gelbe heraus, das man mit Petersilie, einer Spur Muskatnuss, Salz und Pfeffer zerhackt und wieder in die Eier zurückfüllt, die mit der Kappe zugedeckt werden. Man taucht die Eier in mit der Gabel geschlagenes Eiweiss, hierauf in feine Brösel und wirft sie rasch in siedendes Öl, von wo man sie sofort herausnimmt, wenn sie gebräunt sind. Man serviert die Eier mit Tomatensauce.

Rühreier mit Käse

2 Eier werden mit der Gabel geschlagen, dazu kommt 40 g geriebener Emmentaler, sowie 20 g Butter und etwas Salz. Die Mischung wird dann auf heisser Butter wie gewöhnliche Rühreier behandelt.

Rühreier mit Tomaten usw.

Man kann zu Rühreiern Tomatenstückchen beifügen, die man ein paar Augenblicke vor den Eiern in die heisse Butter legt. Ebenso kann man durch Beifügung von Kräutern aller Art (Schnittlauch, Majoran, Kerbelkraut, geröstete gesalzene Zwiebel, eine Spur Knoblauch) den Rühreiern immer anderen Geschmack geben.

Rühreier mit Fleisch oder Fischen

Man kann alle Arten gehacktes Fleisch oder gehackte Fische dazu verwenden. Am besten eignen sich durch den ihnen innewohnenden pikanten Geschmack Schinken, Rauchfleisch und geräucherte Fische aller Art dazu, die man in kleinen Stückchen dazugibt. Für Patienten hackt man den Schinken recht fein.

Eier mit Kartoffelpüree

Man bereitet festes Kartoffelpüree und legt damit kleine Backformen so aus, dass in der Mitte eine Vertiefung bleibt. Man kann den Rand mit durch den Spritzsack getriebenem Kartoffelpüree verzieren. In jede Vertiefung legt man ein Ei, salzt, pfeffert und bäckt die Backformen zirka 12 Minuten lang bei mässiger Wärme.

Man kann auch gehackte Fleisch- oder Fischreste oder gehackte Kräuter in das Kartoffelpüree mischen.

Eier in Tomaten

Aus schönen grossen Tomaten entfernt man das Innere, ohne jedoch ihre Form zu verletzen. In jede Form schlägt man ein Ei, salzt, pfeffert, bestreut die Öffnung mit Bröseln und legt auf die Brösel entweder eine Scheibe Speck oder Butterflöckchen und geriebenen Käse. Bei mässiger Hitze backen.

Reisomelette

3 Eigelb werden 10 Minuten lang geschlagen. Dann fügt man 2 Tassen gekochten ausgekühlten Reis, 3 Esslöffel Wasser, 1 Esslöffel Zucker, ½ Teelöffel Salz und etwas Muskatnuss hinzu. Man verrührt alles gründlich und gibt schliesslich den steifen Schnee dreier Eiweiss dazu. Die Masse wird als Omelette auf Butter oder Öl gebraten und mit Gemüsefüllung, Fleischfüllung oder Marmeladefüllung serviert.

Backteig

Man sprudelt 1 Ei in vier Deziliter Milch und verrührt nach und nach 120 g Mehl zu einem glatten Teige dazu. Man gibt auch eine Prise Salz hinein.

Selleriespalten

Sellerieknollen werden geschält, in

dicke Scheiben geschnitten, gesalzen, in Backteig getaucht, rasch in siedendem Öl gebacken. Man lässt sie abtropfen und serviert.

Tomatenspalten

Tomaten werden in dicke Scheiben geschnitten, leicht ausgedrückt, in Backteig getaucht, rasch in siedendem Öl gebacken. Man lässt sie abtropfen und serviert.

Kohlrabispalten

Kohlrabi werden auf dieselbe Art zubereitet wie die Sellerieknollen im vorigen Rezept.

Spinat-Frittate

Spinat wird in Salzwasser gekocht. Sehr gut abtropfen lassen. Dann wird er getrocknet, grob gehackt und mit Butter, Salz und Pfeffer in eine Pfanne getan. Am Feuer rührt man oft mit der Gabel um. Wenn die Butter absorbiert ist, giesst man die mit der Gabel geschlagenen gesalzenen Eier darüber. Wenn die Frittate auf der einen Seite leicht gebräunt ist, nimmt man sie mittels eines flachen Tellers einen Augenblick weg, gibt ein neues Stück Butter in die Pfanne und legt die Frittate von der anderen Seite darauf. Wenn man will, kann man eine Spur Parmesan zu den Eiern geben. Die Verhältnisse sind zirka 200 g roher Spinat, 40 g Butter und 4 Eier.

Zwiebel-Frittate

Weisse, schöne Zwiebeln werden in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, die man mindestens 1 Stunde lang in frischem Wasser liegen lässt. Man trocknet sie gut ab und wirft sie auf heisses Öl oder Fett; wenn sie beginnen sich zu färben, werden sie gesalzen. Die gesalzenen mit der Gabel geschlagenen Eier kommen darüber. (Man muss sehr achtgeben, dass die Zwiebeln nicht schwarz werden.)

Bohnen-Frittate

Bohnen werden in Salzwasser gekocht und in zwei oder drei Streifen geschnitten. Etwas Öl und Butter werden gesalzen und gepfeffert, in der Pfanne heiss gemacht, worauf die Bohnen hineinkommen. Sobald sie anfangen, sich zusammenzuziehen, kommen die mit Salz und etwas Parmesan (mit der Gabel) geschlagenen Eier darüber.

Blumenkohl-Frittate

In diesem Falle müssen die Dosen angegeben werden, da man bei Blumenkohl mehr achtgeben muss: 300 g in Salzwasser gekochter, von Blättern und Strunk befreiter Blumenkohl, der gut abgetropft hat, wird fein gehackt. In einer Pfanne werden 60 g Butter und ein Suppenlöffel Öl samt Salz und Pfeffer erhitzt, worauf der Blumenkohl hineinkommt. 6 Eier werden mit 2 Suppenlöffeln Parmesan und Salz mit der Gabel geschlagen und über den Blumenkohl gegeben, sobald dieser das Fett aufgesogen hat. (Man kann diese Frittate nicht umdrehen; falls die Pfanne zu klein ist, ist es besser, die Frittate auf zwei Mal zu machen.)

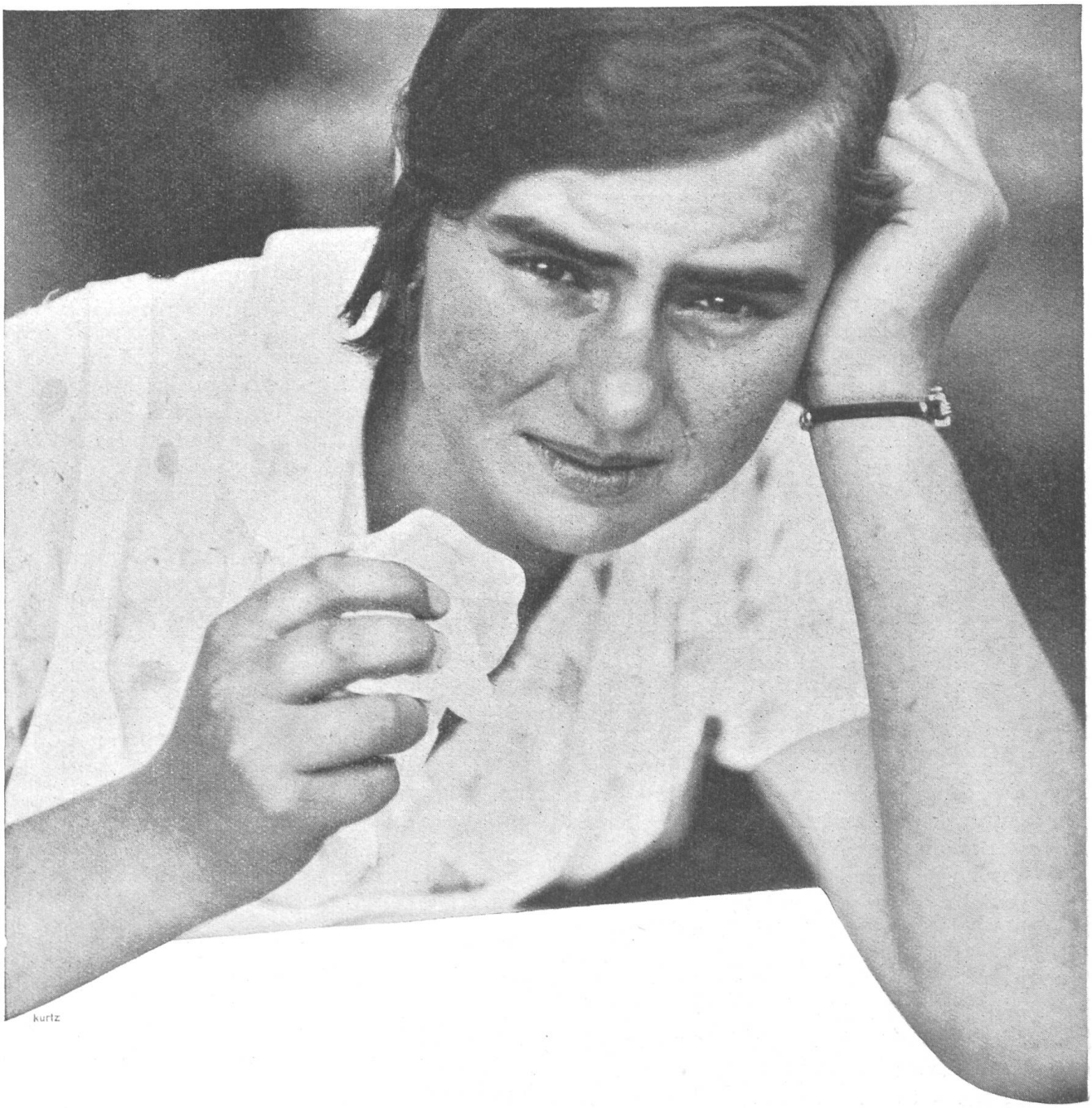
Jedes in Salzwasser gekochte oder in gesalzener Butter angebratene Gemüse kann zu Frittate verwendet werden. Besonders gut werden Spargelspitzen, Erbsen, Auberginen, kleine Kürbisse, gebratene Kohlrabischeiben usw. Falls man in Salzwasser gekochte Gemüse nimmt, müssen sie entweder wie die in den vorhergehenden Rezepten noch etwas angebraten werden, oder man muss, um den Geschmack zu heben, Parmesan unter die Eier mischen. Sehr zu empfehlen ist die Frittate mit frischen, in Stücken angebratenen Tomaten.

Pilzsandwich

Altgebackenes Brot wird in dünne Scheiben geschnitten und von der Rinde befreit. Man bestreicht die Scheiben mit Pilzfarce, legt sie paarweise aufeinander und sticht runde oder längliche Formen aus. Man bäckt die Sandwiches in Butter oder Öl beiderseitig braun.

Pilzfarce

Man bringt 3 Esslöffel Butter zum Schmelzen und rührt 3½ Esslöffel Mehl dazu. Wenn die Masse gut verrührt ist, giesst man unter fortwährendem Rühren eine Tasse Nidel oder Milch hinein. Man lässt aufkochen und gibt gebratene gehackte Pilze hinein (zirka 4–5 Esslöffel). Dann salzt man und pfeffert und gibt eine Messerspitze Paprika dazu.



Wie Roseli einkaufen lernt

Roseli, das junge Dienstmädchen, hat ein weiches Herz. Nachdem es vorhin vom Herrn Professor hören musste, dass der Dessert, den es zum Nachtessen serviert hat, ganz ungeniessbar sei, sitzt es zu Tode betrübt in der Küche. Während ihm die Tränen nur so herunterrollen, besinnt es sich, wo der Fehler nun stecken mag. Ach, jetzt fällt es ihm ein: Am Morgen beim Einkaufen hat es eine der Zutaten vergessen und abends holte es das Fehlende rasch im Laden um die Ecke. Da dort die gewünschte Marke nicht zu haben war, musste es sich mit einem Ersatz begnügen. Sie hat halt doch recht, die Frau Professor, wenn sie immer wieder sagt: „Nur auf die bewährten Marken ist Verlass, bei einem Ersatz weiss man nie, woran man ist." Ein zweites Mal soll ihm so etwas nicht mehr passieren!

Clubsandwich

Man macht 2 gleich grosse abgerindete Toastscheiben. Auf die eine legt man ein Salatblatt, darauf eine Lage Schinken oder gebratenen Speck, darauf eine Lage gehacktes Hühnerfleisch, darauf eine Lage Tomatenscheiben, darauf eine Lage Mayonnaise und schliesslich obenauf den zweiten Toast.

Scarpazzone (Spinattorte)

1½ kg Spinat wird geputzt, gewaschen und einen Augenblick lang überbrüht. Dann hackt man den Spinat, salzt ihn und vermengt ihn mit 200 g geriebenem Parmesan und 50 g Butter.

Man macht einen Teig aus 500 g Mehl, 1 Glas Wasser und 2 Esslöffeln Öl. Der Teig wird gut verarbeitet und ausgewalkt. Man belegt eine Tortenform mit dem Teig, gibt die vorbereitete Spinatmischung hinein, bedeckt sie wiederum mit Teig und lässt die Torte ½ Stunde lang in nicht zu heisser Röhre backen.

Trockene Suppe

2 gehackte Zwiebeln und eine Handvoll ungehackte Petersilie lässt man in heissem Öl anlaufen. Dann fügt man etwas Wasser hinzu. Man gibt alle Arten gewaschene Gemüse, auch Zwiebeln und Kartoffeln, geschält und in grosse Stücke geschnitten hinein. Schliesslich kommen soviel Scheiben abgeriebenes Weissbrot hinein, bis die Flüssigkeit nahezu aufgesogen ist. Nun wird eine feuerfeste Backschüssel damit gefüllt, mit ganz dünnen Scheiben Brot zugedeckt, mit Öl oder zerlassener Butter übergossen, in die Röhre gestellt und gebacken.

Fisch mit Tomatensauce

Den 2 Stunden eingesalzenen und gewaschenen Fisch lässt man mit Zwiebelscheiben, gehackter Petersilie und etwas Zitronensaft 1 Stunde stehen. 2 gehackte Zwiebeln lässt man in 6 Esslöffeln Öl gelb anlaufen, verkocht 500 g in Stücke geschnittene Tomaten darin und gibt schliesslich die vom Fisch abgesonderte Flüssigkeit hinzu. Man lässt die Sauce ziemlich dick einkochen, passiert sie über den rohen Fisch in eine feuerfeste Schüssel und bäckt den Fisch im Bratofen.

Fischgulasch

500 g Fisch wird geputzt und in Würfeln gekocht, worauf man die Würfel nochmals entzweischneidet. Man taucht die Stücke in einen dünnen, mit Wasser bereiteten Frittatenteig und bäckt sie in schwimmendem Öl. Man nimmt die Stücke heraus und legt sie auf die Schüssel. Man macht eine Sauce: Eine Zwiebel wird in Scheiben geschnitten, in Öl gebräunt, dazu kommt 1½ Esslöffel Mehl, ein paar Tropfen Wasser und schliesslich unter fortwährendem Rühren 2 geschlagene Eier. Die Sauce kommt über den Fisch.

Reisfleisch

500 g Kalbfleisch wird gewaschen und würfelig geschnitten. Man schneidet eine mittlere Zwiebel in feine Scheiben, röstet sie in Butter gelblich und lässt dann das gesalzene Fleisch eine Stunde lang zugedeckt darin dünsten. Dann gibt man unter Hinzugabe von 2 Esslöffeln Butter 250 g ungewaschenen Reis hinein und lässt bis zu seinem Weichwerden weiterdünsten. Vor dem Servieren wird das Reisfleisch mit geriebenem Käse bestreut.

Croquettes à la Villeroi

600 g Kalbfleisch wird im ganzen gebraten. Den Saft braucht man zu diesem Rezept nicht und hebt ihn auf. Das Fleisch wird durch die Maschine getrieben und mit folgender Sauce (Sauce Villeroi) gemischt: 1 Suppenlöffel Parmesan, 1 Messerspitze Salz, 1½ Esslöffel Butter und 5 Esslöffel Mehl werden kalt gerührt, wobei man nach und nach mit 1½ Tassen lauer Milch aufgiesst. Dann kommt die Mischung aufs Feuer und wird so lange gerührt, bis sie die Stärke eines Kartoffelpürees erreicht hat. Man nimmt sie vom Feuer weg, gibt rasch ein Ei und das gehackte Fleisch dazu, formt

Croquettes, die man entweder in Mehl, Ei und feine Brösel oder in Backteig und feine Brösel taucht und rasch in siedendem Öl bäckt.

Bitki (gehacktes Fleisch)

½ kg Kalbfleisch wird gehackt, gesalzen, gepfeffert und mit 1 Ei sowie gehackter, in Butter angerösteter Zwiebel vermischt. Man kann auch erweichte, ausgedrückte Brotkrume dazu faschieren. Man formt runde, flache Laibchen, rollt sie in Mehl, brät sie in 2 Esslöffeln Butter von allen Seiten braun, giesst 2 Tassen sauren Rahm darüber und stellt das Ganze in den Backofen, damit die Bitki krustig werden. Man serviert Kartoffelpüree dazu.

Kalte Kalbsleber

1 kg Kalbsleber wird zugedeckt ½ Stunde lang in Salzwasser gekocht. Dann wird die Leber herausgenommen und in kaltem Wasser zum Erkalten gebracht. Knapp vor dem Servieren schneidet man sie in dünne Scheiben und serviert sie mit einer Mayonnaise.

Kalbsleber auf Tiroler Art

Kalbsleberscheiben werden geklopft, gespickt, gesalzen und gepfeffert, in Mehl eingetaucht, beiderseitig rasch überbraten und mit saurem Rahm aufgegossen, wobei man Zitronenschalen mitkochen lässt, die man vor dem Servieren herausnimmt. Auf 1 Scheibe Fleisch rechnet man 1½ Esslöffel Rahm.

Schwedischer Rostbraten

2 Zwiebeln, 4–5 Sardellen, grüne Petersilie, ein Stückchen Zitronenschale, ein Lorbeerblatt und etwas Thymian werden gehackt. Man gibt das Ganze mit etwas Fett in eine Kasserole. Dann legt man die in Mehl getauchten, gesalzenen Rostbraten darauf und lässt sie etwas anrösten, giesst etwa ½ l Nidel und etwas Suppe oder Wasser daran und lässt zugedeckt 1–1½ Stunden dünsten. Man serviert, indem man etwas verdünnten Saft darübergiesst.