

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 11 (1935-1936)  
**Heft:** 9

**Artikel:** Belegte Brötchen  
**Autor:** Schwarz, Fritz  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1065880>

### **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](#)

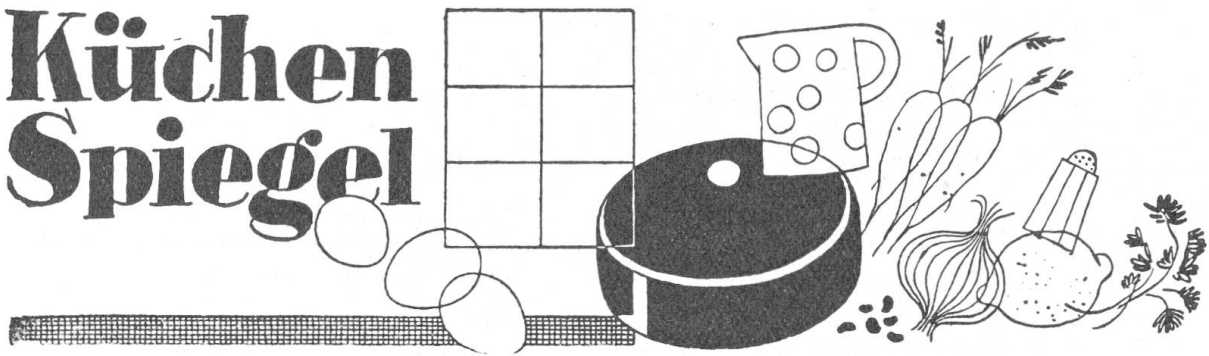
### **Terms of use**

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



## B E L E G T E B R Ö T C H E N

Von Fritz Schwarz, Küchenchef

Warum sind viele Frauen gar so phantasielos? Wie leicht ist es, eine schöne Platte mit belegten Brötchen zusammenzustellen, aber wie oft kommt manchen Frauen ausser den langweiligen Salami-, Schinken- oder Käsescheibenbrötchen einfach nichts anderes in den Sinn!

Die Rezepte, die ich hier zusammengestellt habe, eignen sich besonders gut für den Teetisch (die Damen lieben heutzutage zum Tee vor dem Kuchen etwas Pikantes!) oder für Abendessen als Ergänzung zu Salaten, oder als Hors-d'œuvre. Sie dürfen aber ja nicht allzu ängstlich nach dem Buchstaben ausgeführt, sondern sollen je nach der Jahreszeit und je nach dem Bestand der Speisekammer variiert werden.

Alles, was ich im allgemeinen über belegte Brötchen zu sagen habe, kann ich in zwei Punkten zusammenfassen:

### 1. Die Brotsorten:

Gewöhnliches Weissbrot eignet sich nicht gut für belegte Brötchen, weil die darin enthaltenen Löcher ein regelmässiges Bestreichen erschweren und ausserdem jede Flüssigkeit sofort durchsickert. Hat man aber gerade kein anderes Brot zur Verfügung, so sollte man wenigstens die Brotscheibe mit einem Blatt Kopfsalat belegen, bevor der eigentliche Belag daraufkommt.

Wenn möglich verwende man das sogenannte Modelbrot, das von regelmässiger Konsistenz und fast geschmacklos ist und sich auch einige Zeit aufbewahren lässt, ohne hart zu werden. Ausserdem gibt es in grössern Bäckereien die speziellen Sandwichbrote, rund oder viereckig.

Toastbrötchen geben etwas mehr Arbeit. Man schneide Model- oder Sandwichbrot in feine Scheiben und röste es trocken oder mit Butter, oder aber backe die Scheiben in heisser Butter.

Weissbrot hat den Vorzug, dass jeder Belag darauf passt. Bei Schwarzbrot ist es anders, es eignet sich gar nicht für Fleisch, ausgezeichnet hingegen für alle Käse- und Gemüsebeläge, wie Quark, oder Sellerie, Rüben usw. Bei Schwarzbrot hat man die Wahl zwischen Graham-, Schrot- oder Roggenbrot, mit oder ohne Kümmel. Schwarzbrot sollte mindestens ein Tag alt sein, bevor man es für belegte Brötchen aufschneidet.

### 2. Farbenzusammenstellung und Dekoration:

Bei der Auswahl verschiedener Brötchen für eine Platte überlege man sich ihre Farbwirkung: Eine bunte Platte ist viel appetitanregender als lauter helle, gleichfarbene Brötchen. Farblose oder sonst fade aussehende Brötchen belege man mit gehacktem Schnittlauch, mit hübsch geschnittenen Cornichons, mit

Kapern, Tomatenscheiben oder Mayonnaise (sie sollte für belegte Brote möglichst steif sein).

Selbstverständlich muss jeder Belag und jede Brötchenart *probiert* werden, denn die Platte soll nicht nur die Augen, sondern auch den Gaumen befriedigen.

Rezepte für einfache, belegte Brötchen

#### a) Gemüsebrötchen:

##### *Selleriebrötchen*

Eine geschälte Sellerieknolle auf dem Reibeisen zerreiben, dann eine sehr fein geschnittene Zwiebel, Öl, Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer darunter mengen. Man gibt den Belag etwa  $\frac{1}{2}$  cm dick auf bebutterte Schwarzbrotsciben oder auf in Butter gebähtes Weissbrot. Hübsch sieht es aus, wenn man etwas Schnittlauch darüber streut.

##### *Schnittlauchbrötchen*

Man verrühre frische Butter mit fein gehacktem Schnittlauch und dem Eigelb eines gekochten Eies. Dazu kommt etwas Salz und einige Tropfen Zitronensaft. Man trage den Belag auf Roggenbrot auf.

##### *Kräuterbutterbrötchen*

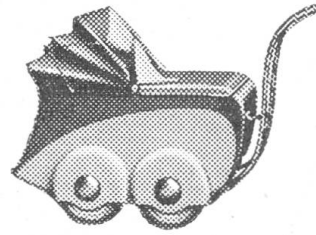
Rühre frische Butter mit etwas Salz und Zitronensaft. Mische sehr fein gehackte Küchenkräuter darunter, z. B. Peterli, Schnittlauch, Kerbelkraut, Pfefferminz, Majoran usw., je nach Geschmack und Möglichkeit. Zur Garnitur eignen sich Eierscheibchen oder Cornichons.

Diese Kräuterbutter lässt sich auch für Beefsteaks oder Fisch verwenden, kurz vor dem Servieren aufs heisse Gericht gelegt.

##### *Rettichbrötchen*

Zwei Esslöffel geriebener weisser Rettich (man reibe ihn zwei bis drei Stunden vorher) mit je einem Teelöffel fein gehacktem Peterli und ebensolcher Zwiebel, sowie etwas Selleriesalz vermischen und auf Butterbrot streichen.

## WISA-GLORIA das wundervolle Modell 1936



modernste Linie, verschaltete Kugellageräder

Der von den meisten Schweizer Ärzten bevorzugte hygienische Lenzburger

**WISA-GLORIA**-Wagen ist in allen guten einschlägigen Geschäften erhältlich

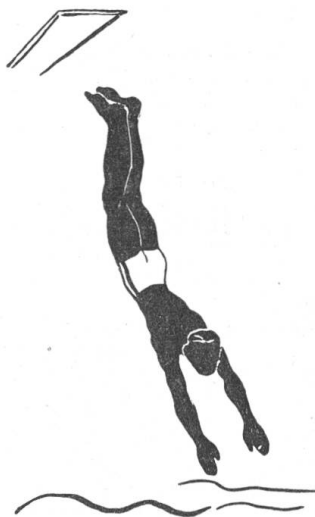
Ersetzen Sie Ihren Fussboden durch den wirklich hygienischen, sehr warmen wie gleitsicheren und schalldämpfenden

**Korkparkett**

**Kortisit** von Dürrenäsch

**TRYBOL**  
Zahn-Pasta Fr. 1.20

**"Probier'es und-du bleibst dabei!"**



Immer mehr

**Sportler**

tragen heute die beliebte

**Lahco**

**Slip-Badehose**

Sie liegt straff am Körper an und die Beine weiten sich auch nach vielem Tragen nicht aus. Praktisch ist die kleine Seitentasche mit Reissverschluss.

Verlangen Sie aber die **ges. gesch. Lahco-Slips**.

Alleinige Fabrikation: **LAHCO AG., Baden**

**Die Zähne werden wohl gepflegt,  
das Zahnfleisch wird vergessen**

Zahnfleisch-Massagecrème

**pyodent**

wirkt vorbeugend und heilend bei Alveolarpyorrhoe (Paradentose). Aufschlussreiche Broschüre kostenlos. Preis: 1 grosse Tube Pyodent-Pasta Fr. 2.60, eine kleinere Tube Fr. 1.60.

**Victoria-Apotheke Zürich**

Bahnhofstrasse 71      Telephon 72.432  
Zuverlässiger Stadt- und Postversand

**Amar**  
**KOLA**

regelmässig genossen  
regt an und fördert  
die Leistungsfähigkeit

**Kola-Basel-A.G., Basel**

### *Meerrettichbrötchen*

*Meerrettich in dünne Scheiben geschnitten, auf bebutterte Schwarzbrot-scheiben gelegt und mit wenig Salz bestreut.*

### *Rüben- oder Sellerie-brötchen*

*Fein geriebene Rüben oder Sellerie werden mit Butter, etwas Öl oder Rahm, einigen Tropfen Zitronensaft und wenig Salz gut vermischt und auf bebutterte Schwarzbrot-scheiben gestrichen.*

### *Gurkenbrötchen*

*Fein gehobelte, leicht gesalzene Gurken, die man eine Viertelstunde beschwert hat, werden auf Brotscheiben gelegt und mit Radieschenscheiben und feingehacktem Schnittlauch garniert.*

### *Tomatenbrötchen*

*Man bestreicht Vollkornbrot mit Butter (die man mit feingehackter Zwiebel und etwas Schnittlauch vermischen kann) darauf legt man frische Tomatenscheiben und garniert mit Kapern oder Cornichons.*

### *Tomatenpüreebrötchen*

a) Man vermischt Tomatenpüree (so wie es aus der Büchse kommt) mit geriebenem Käse und Rahm und streicht es auf Butterbrot.

b) Tomatenpüree mit Zucker und Salz vermischt und auf Butterbrot gestrichen.

c) Tomatenpüree mit gehacktem Peterli vermischen, auf Vollkornbrot streichen und mit feinen Scheiben von Schachtelkäse belegen.

b) Käse- und Quarkbrötchen:  
*Käsebrötchen mit Sardinen*

*Auf eine Schwarzbrot-scheibe mit Butter lege man Scheiben von Schachtelkäse. Man garniere mit einer der Länge nach sorgfältig halbierten Sardine (man kaufe immer ausgegrätete Sardinen, falls man sie für Brötchen verwenden will, damit erspart man sich viel Arbeit).*

### *Toast mit Käse*

Ein Esslöffel Butter wird zum Schmelzen gebracht. Man fügt 250 Gramm in kleine Stücke geschnittene Käse, eine Prise Salz,  $1\frac{1}{4}$  Teelöffel Senf und, wenn der Käse geschmolzen ist, unter fortwährendem Rühren  $\frac{1}{2}$  Tasse Milch bei. Dann kommt ein geschlagenes Ei dazu. Man lässt eine Minute kochen und serviert auf Toast.

### *Quarkbrötchen*

Quark mit Schnittlauch und Salz, eventuell Selleriesalz vermischen, mit Milch oder Rahm geschmeidig machen und auf Schwarzbrot auftragen. Man kann fein gehackte Zwiebeln, etwas Knoblauch und Muskatpulver unter die Quarkmasse mischen.

### *Schabziegerbrötchen*

Schabzieger mit Butter und Schnittlauch vermischt gibt einen ausgezeichneten Brotbelag.

### *c) Fleisch- und Fischbrötchen:*

#### *Fleischbrötchen*

Roher Schinken oder Bindenfleisch werden als feine Röllchen auf Butterbrot gelegt.

Bei allen Fleisch- und Wurstbrötchen sollte Cornichon dabei sein. Fein und erfrischend werden sie, wenn man sie mit etwas Sulz übergiesst.

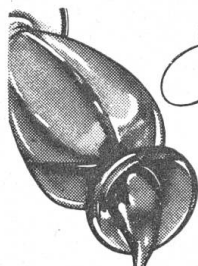
#### *Lachsbrötchen*

Auf bebutterten Toast lege man eine Lachsscheibe, garniert mit Zwiebelring und Cornichons.

#### *Tonbrötchen*

Aus Ton, frischen Tomaten und fein geschnittener Zwiebel mache man einen Salat. Dazu kommt das Öl aus der Tonbüchse und etwas Zitronensaft. Man streicht diese Mischung auf Toast.

Zu allen Fischbrötchen gehört unbedingt etwas Zwiebel, da sie sonst fad und trocken wirken. Alle öligen Fische



*Das Olivenöl macht's*  
Für die Herstellung eines jeden Stückes Palmolive-Seife wird eine beträchtl. Menge dieses wahren Schönheitsöles verwendet.

## *Ein Palmolive Bad- ahh!*

Das Olivenöl ist's in Palmolive, das zauberhafte Schönheit verleiht.

Bei der heutigen Mode darf die Schönheit nicht beim Hals aufhören. Schultern, Arme - der ganze Körper - sollen zart und weich sein - zauberhaft anmutig. Warum sollten nicht auch Sie eine liebliche Haut besitzen, die zart ist und von Gesundheit und Schönheit strahlt? Morgens und abends einige Minuten Schönheitspflege mit Palmolive wirkt Wunder. Das kostbare Olivenöl, das für Palmolive verwendet wird, ist seit Jahrhunderten für seine kosmetische Wirkung berühmt, denn Olivenöl „schmilzt“ bei Körpertemperatur. Seine Wirkung in Palmolive besteht darin, daß es tief in die Poren eindringt, ohne zu reizen, sanft reinigt und gleichzeitig verschönt. Erhalten Sie sich bezaubernd mit Palmolive von Kopf bis Fuß. Lassen Sie die Unreinheiten, welche die Poren vergiften und unsaubere Haut verursachen, durch ihren ausgiebigen Schaum sanft entfernen. Er glättet rauhe, aufgesprungene Haut und erhält sie frisch und geschmeidig, weich und samtartig wie ein Blumenblatt.



*Mehr als Seife - ein Schönheitsmittel!*



## Wollen Sie braun werden?

in kurzer Zeit richtig bronzebraun —  
ohne Sonnenbrand? Verwenden Sie  
**PIGMENTAN**. Hunderte bestätigen die  
überraschende Wirksamkeit dieser Sport-  
creme. „Jeden Tag habe ich mich mit  
**PIGMENTAN** tüchtig eingerieben und  
bekam eine wunderbar braune Haut. Nie  
hatte ich unter Sonnenbrand oder gar  
Blasenbildung zu leiden.“ E. M. Luzern.  
**PIGMENTAN** ist überall erhältlich,  
Tuben zu Fr. 1.50, Dosen zu Fr. 1.—  
und Fr. 2.—. Probieren Sie **PIGMENTAN**  
flüssig, grosse Flasche Fr. 2.25.

**Pigmentan**  
flüssig

W. H. Lüthi & Co. A.G., Zürich

**Die Mode: Schlank!!!**

Schlank, schlank, schlank! Kurze  
Jäckchen, die nur zu schlanken Hüf-  
ten passen! Lange glockige Kleider,  
die vor allem Schlankes reizend klei-  
den. Alles ruft nach Schlankheit!  
Darum eine Tasse Dr. Ernst Richters  
Frühstückskräutertee täglich, das  
sichert Ihnen die jugendlich schlanke  
Linie. Sie nehmen langsam ab und  
bleiben beweglich, gesund und frisch  
dabei. Paket 3.—, extrastark 3.50,  
in allen Apotheken, verlangen Sie  
aber nur:

**Dr. ERNST RICHTERS**  
Frühstückskräutertee

„HERMES“ Fabrik pharm. kosm. Präparate, Müllheim (Thg.)



**Haarausfall, Kahle Stelle  
Schuppen, Spärlicher Haar-  
wuchs, vorzeitiges Ergrauen  
heilt das berühmte**

**Birkenblut**

Es hilft, wo alles andere versagt  
Tausende freiwillige Anerkennungen  
in Apotheken, Drogerien, guten Coiffeurgeschäften  
Alpenkräuterzentrale am St. Gotthard, Faido  
Verlangen Sie Birkenblut. Fl. 2.75 u. 3.75

**Birkenblut-Shampoo** das Beste für die Haarpflege

soll man auf Toast legen, da gewöhn-  
liches Brot durch das Öl teigig wird.

### d) Verschiedene Brötchen

#### Jagdwecken

Ein zwei Tage altes Toastbrot wird an  
beiden Enden aufgeschnitten. Mit einem  
Löffel entfernt man das Weisse aus dem  
Brot, aber so, dass unter der Rinde ein  
1 cm breiter, weisser Rand bleibt. Nun  
bereitet man eine Fülle aus dem Inhalt  
von zwei Sardinenbüchsen, in kleine  
Würfel geschnittenem Emmentaler, Salz-  
gurken, einem kleinen, sauren, fein ge-  
schnittenen Apfel und zwei hartgekoch-  
ten Eiern. Man würzt das Ganze mit Salz  
und Pfeffer oder Paprika, kann auch  
noch ein wenig gut verrührte Brotkru-  
men und etwas zerriebene Butter bei-  
geben. Beim Einfüllen darauf achten,  
dass der Wecken ganz gefüllt ist. Man  
verschliesst die beiden Öffnungen mit  
den abgeschnittenen Enden, lässt das Brot  
einige Stunden an einem kalten Ort lie-  
gen, und schneidet es vor dem Servieren  
in feine Tranchen.

#### Pikanter Toast

Man hackt zwei Esslöffel Peterli und  
einen Esslöffel Zwiebel und lässt das  
Gehackte in einem Esslöffel Butter gold-  
gelb werden. Dann fügt man eine Tasse  
Tomatensauce oder verdünntes Tomaten-  
mark bei und lässt die Masse 5 Minuten  
lang auf schwachem Feuer ziehen. Dazu  
kommen 1½ Tassen kleinwürfelig ge-  
schnittener Käse, ½ Teelöffel Salz, sowie  
etwas Pfeffer. Man rührt bis der Käse  
geschmolzen ist, gibt ein geschlagenes Ei  
darunter, lässt die Masse noch bis zum  
Dickwerden kochen und streicht sie auf  
Toast.

#### Eierbrötchen

Hartgekochte Eier durch ein Sieb pres-  
sen, diese Masse mit Mayonnaise verdün-  
nen, auf die Brotscheiben streichen, und  
mit einer Sardine, Sardelle, einer Toma-  
ten- oder Käsescheibe belegen.

# Ferien in der Heimat



**Fröhliche Ferien und Erholung  
in einem echt Schweizer Hotel in-  
mitten einer typischen Schweizer  
Berglandschaft**

Gute Schweizer Tradition wird weitergeführt. Was unsere Gäste veranlasst, seit 20 Jahren jeden Sommer wieder zu kommen, bleibt, und was der Jugend Freude macht, kommt hinzu.

**Hotel Kurhaus und Alpenruhe  
(1050 m) Hohfluh-Hasliberg**

Unser Prospekt und unsere  
Preise werden Sie interessieren.

Schreiben Sie an:

**Familie E. Wiegand-Willi**

## Das Geheimnis

für wenig Geld wunderschöne Ferien  
in einem erstklassig geführten, heime-  
ligen Schweizer Haus zu verbringen;  
in angenehmer Gesellschaft bei Tennis,  
Schwimmen, Luft und Sonnenbädern  
und allem, was das Berner Oberland  
zu bieten hat.

Pension von Fr. 12.— an.

Schreiben Sie an

**Max Schubiger**

**Regina Hotel  
ADELBODEN**

## Ein Gross-Los-Gewinn

bedeutet für Sie, Familie und Kinder

**ein Aufenthalt im  
Grand Hotel Axenfels**

Golf, Tennis, Schwimmbad, Feste,

Orchester. Pension von Fr. 12.— an.

Prospekte durch:

**L. J. Bucher, früher Villars**



## Ich sage nicht Ihr müsst

Eure Ferien in der Schweiz verbringen, ich schlage nur vor, seht Euch **Villars** einmal an. Es ist der schönste und unterhaltendste Ferienort der Westschweiz, in dem Sie am meisten für Ihr Geld bekommen: Ausgezeichnete Pension ab **Fr. 10.—**.

Tennis, Golf, Schwimmbad, Kurse für Gymnastik und Körperkultur, bewachter Kindergarten, alles zusammen mit der Kurtaxe inbegriffen **Fr. 1.50**.

Halten Sie das für möglich? Ich will es Euch gerne beweisen! Schreiben Sie an die

**Hotelgesellschaft von VILLARS ü. Bex (Simplonlinie)**