

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](#)

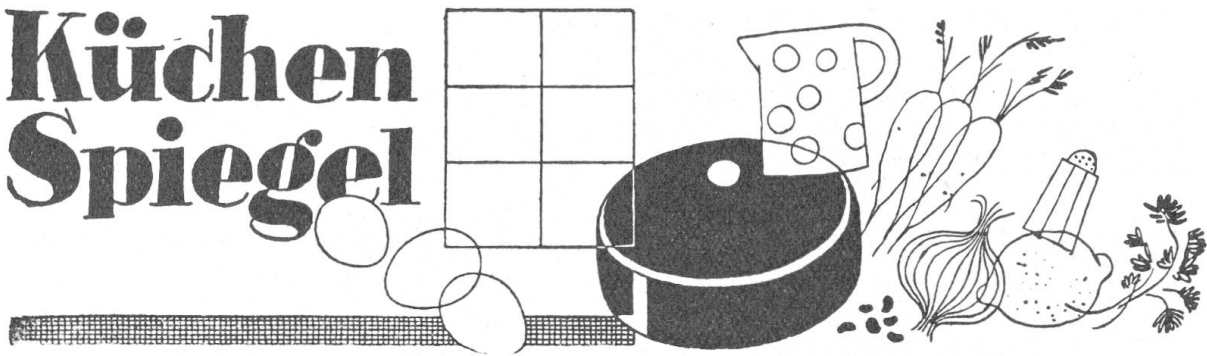
Terms of use

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: 02.04.2026

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 Schwarzbrottscheiben 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

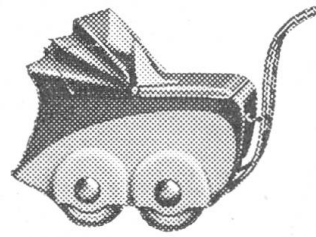
Rühre frische Butter mit etwas Salz und Zitronensaft. Mische sehr fein gehackte Küchenkräuter darunter, z. B. Peterli, Schnittlauch, Kerbelkraut, Pfefferminz, Majoran usw., je nach Geschmack und Möglichkeit. Zur Garnitur eignen sich Eierscheibchen oder Cornichons.

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 Sellarisalz 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

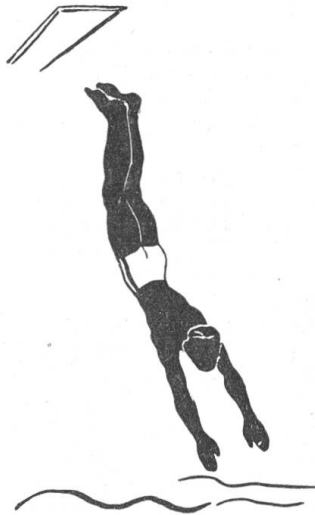
Korkparkett

Kortisit von Dürrenäsch

DIE WURZEL
 ist - die Wurzel alles Uebels!... Wenn sie irgendwie "gereizt" wird, meldet sie sich prompt in jener wohlbekanntesten Art zu Wort, die "Stein erweichen, Menschen rasend machen kann"!... Drum heisst's, das Uebel an der Wurzel packen! Zähne pflegen! Nur gepflegte Zähne bleiben stets gesund!.. Und überdies - fühlt man sich stets "wie neugeboren", wenn die gute Pasta würzig-kühlen Hauch im Mund verbreitet!.. Wunderbar!..

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 Selleriebrötchen

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 Sellarisalz 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

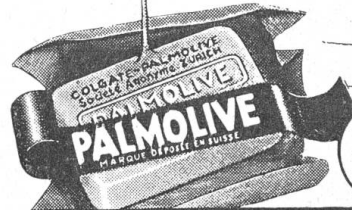


Ein Palmolive Bad-ahh!

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.

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



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 eingelesen 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 Schlanke 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-Shampooon das Beste für die Haarpflege

soll man auf Toast legen, da gewöhnliches 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, Salzgurken, einem kleinen, sauren, fein geschnittenen Apfel und zwei hartgekochten Eiern. Man würzt das Ganze mit Salz und Pfeffer oder Paprika, kann auch noch ein wenig gut verrührte Brotkrumen und etwas zerriebene Butter begeben. 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 liegen, 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 goldgelb werden. Dann fügt man eine Tasse Tomatensauce oder verdünntes Tomatenmark bei und lässt die Masse 5 Minuten lang auf schwachem Feuer ziehen. Dazu kommen 1½ Tassen kleinwürfelig geschnittener 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 pressen, diese Masse mit Mayonnaise verdünnen, auf die Brotscheiben streichen, und mit einer Sardine, Sardelle, einer Tomaten- 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)