Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 11 (1935-1936)
Heft: 12

Artikel: Schnell aber gut
Autor: Burckhardt, Paul
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1065908

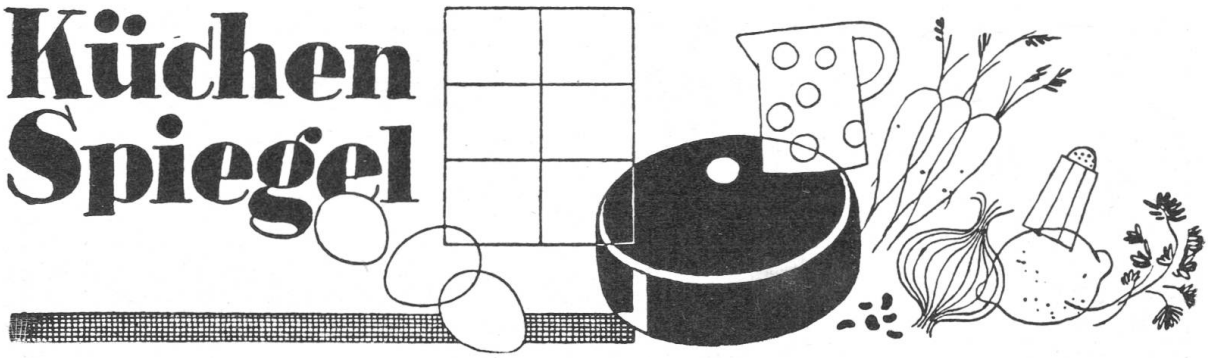
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 07.01.2026

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



SCHNELL, ABER GUT

Von Maler Paul Burckhardt

Reisgerichte

Die Zubereitung eines schmackhaften Reisgerichtes ist durchaus keine Hexerei. Wichtig ist vor allem, dass die Kochzeit peinlich eingehalten wird, damit der Reis gar wird, aber ohne seine Körnigkeit einzubüssen. Auch muss er dann sofort angerichtet und auf den Tisch gebracht werden.

In den südlichen Ländern, wo auf die Zubereitung des Reises als Nationalgericht besondere Sorgfalt verwendet wird, wird er erst auf das Feuer gesetzt, wenn die Gäste bei Tische sind, damit das Gericht im richtigen Stadium genossen werden kann.

Werden die Quantitäten und die Kochzeit genau eingehalten, so muss die Speise mit Sicherheit gelingen. Reis soll übrigens als Einzelgericht auf den Tisch kommen und nicht als Beigemüse zu einer Fleischspeise.

In herrlicher Mannigfaltigkeit wird in Spanien die Speisekarte präsentiert. Hätte man bei genügender Sprachkenntnis schon die Qual der Wahl, so schwirrt man als Fremder durch einen beängstigenden Irrgarten, bis man wieder auf festen Boden gerät, auf den faszinierenden Punkt: « arroz », die spanische Nationalspeise. Dieses üppige Reisgericht kommt in der Eisenpfanne noch zischend und dampfend auf den Tisch, nachdem der Besteller geduldig seine Zubereitungszeit abgewartet hat, denn der Reis soll für jeden Gast frisch zubereitet sein. Je festlicher der Anlass ist, desto üppiger wird der «arroz» mit Zutaten ausgestattet, mit Gemüsen und Gewürzen aller Art, mit Trüffeln, selbst mit Fleisch und Fischstücken. Auch Muscheln und köstliche Langusten dürfen nicht fehlen. Hat doch der Reis die herrliche Eigenschaft, wie ein Schwamm jedes beliebige Quantum von Fett und üppiger pastoser Zutaten in sich aufzunehmen.

In unserer einfachen Kochanleitung müssen wir leider aus praktischen Gründen auf die Aufnahme solcher Schlemmergerichte verzichten. Doch seien Kochlustige durch diesen Hinweis dazu angeregt, hier ihrer Phantasie die Zügel schiessen zu lassen!

Reis auf einfache Art

Eine Scheibe süsser Butter, ein Esslöffel Olivenöl werden mit einer Prise Salz heissgemacht. Darin wird eine zerhackte Zwiebel leicht braun geröstet (oder eine ganze Zwiebel, die man vor dem Anrichten wieder herausnimmt). In diesem Fett wird nun eine Handvoll unglasierter Reis unter ständigem Umrühren hellgelb geröstet. Dann wird zuge-

geben: ein Glas Wasser, ein zerbröckelter Bouillonwürfel oder ein Kaffeelöffel Bouillonwürze, Gewürzpulver, zwei Kaffeelöffel Tomatenpüree. (Nach Geschmack ein Likörgläschen Weisswein oder ein halbes Gläschen Madeira oder Marsala.) Durch Umrühren alles gut vermengen und zum Aufkochen bringen. Jetzt das Gericht zudecken und die Flamme so minimal wie nur möglich stellen! Von diesem Moment an bleibt die Speise genau 18 Minuten unberührt (bis der Reis das Wasser aufgenommen hat). Umrühren ist streng verboten! Gegen Ende der Kochzeit muss eventuell noch wenig Wasser zugegossen werden, falls über dem Reis keine Flüssigkeit mehr steht.

Sofort in den angewärmten Suppenteller anrichten und mit geriebenem Parmesan- oder Sbrinzkäse bestreuen. Erst bei Tische wird der Käse mit dem Reis vermengt.

Reis auf festliche Art

Will man den Reis besonders schmackhaft haben oder soll er als konzentriertes Eintopfgericht Verwendung finden, so können noch beliebige Zutaten darangewendet werden. Reis hat die Eigenschaft, sehr viel Fett und Flüssigkeit zu absorbieren.

Im Prinzip gehen wir gleich vor wie in obigem Rezept. Als Fett gibt man zu der Butter und dem Olivenöl noch zerhackten Speck dazu (am besten Schinkenspeck) und dämpft darin neben der Zwiebel noch Gemüse, das man gerade zur Hand hat (z. B. zerhackten Lauch, zerhackte Petersilie, zerhackte Selleriewurzel oder -blätter, zerschnittene Brüsseler Chicorée, Büchsenerbsen oder -karotten, zerteilte Büchsenbohnen usw.). Nachdem das Wasser zugegossen ist, gibt man ausser den im ersten Rezept genannten Zugaben noch zerhackten Schinken und einige zerteilte Champignons dazu. Mit diesen reichhaltigen Beigaben wird man ein äusserst schmackhaftes Gericht bekommen.

Diätreis

Um eine besonders bekömmliche und leicht verdauliche Reisspeise zu erhalten, geht man auf folgende Art vor: Eine Handvoll unglasierter Reis, über den man erst zwei Wellen heisses Wasser gelassen hat, wird mit einer Prise Salz auf schwacher Flamme 15—20 Minuten im Wasser gekocht. Dann lässt man den Reis durch ein Sieb vertropfen und richtet in den Suppenteller an. Darüber lässt man eine Scheibe süsser Butter verlaufen und schlägt ein Ei darüber, das man in heissem Wasser kurz angewärmt hat.

Beim Essen die Beigaben mit dem Reis vermengen!

Reis mit Currysauce

Eine Handvoll unglasierter Reis, über den man zwei Wellen heisses Wasser gelassen hat, wird ohne Salzbeigabe 15 Minuten auf schwacher Flamme im Wasser gekocht. Man richtet in den Suppentellern an. Gleichzeitig ist die Currysauce zubereitet worden. Eine halbe zerhackte Zwiebel, ein zerhackter Lauchstengel, Petersilie, Sellerie, Rübe und dergleichen — oder sonst ein Gemüse, das man gerade zur Hand hat — werden in einer Scheibe süsser Butter und einem Esslöffel Olivenöl mit einer Prise Salz leicht gedämpft. Dann wird ein halbes Glas Wasser zugegeben, ein Bouillonwürfel oder etwas Bouillonwürze beigemischt und Gewürzpulver eingestreut. Nach dem Aufkochen lässt man die Sauce noch einige Minuten auf ganz schwacher Flamme stehen. Vor dem Anrichten bindet man die Sauce durch Beigabe von einem halben Kaffeelöffel Kartoffelmehl, das man in wenigen Tropfen kaltem Wasser angerührt hat, hierauf streut man 1—2 Messerspitzen Currypulver (in jedem Comestiblesgeschäft erhältlich) ein. Curry ist ein sehr scharfes Gewürz, die Dosis wird sich nach dem Geschmack richten.

Die fertige Sauce wird über den angerichteten Reis gegossen und erst bei Tische vermengt. Man steigert die Schmackhaftigkeit des Gerichtes durch Beigabe eines harten, in Scheiben zerschnittenen Eies.

Spaghetti

Wie leicht lässt sich beim Spaghettiesser die Nationalität erraten! Man wird in einem italienischen Restaurant den Italiener sofort herausfinden. Während der Ausländer seine Mühe nicht verbergen kann, die langfädigen Nudeln mit einigem Antand zum Munde zu bringen, wobei ihm das Zerstückeln mit dem Messer kreuz und quer nur vermehrte Schwierigkeiten bereitet, so bleibt hier der Italiener unbestrittener Sieger. Äusserst geschickt wird mit jedem Gabelzug der Spaghettiberg auf dem Teller vergnüglich aufgeworfen, um ihn von neuem wieder mit der Butter, dem Käse oder dem Sugo zu vermengen und durchzuquirlen. Jedes Maulvoll der armlangen Spaghetti wird gewandt um die Gabel gewunden, wobei der Suppenlöffel als Stütz- und Drehpunkt figuriert. So gelangt das Fuder immer « elegantissimo » an seinen Ort.

In den ländlichen « Osteria » wird das Spaghettiessen jedesmal zu einem kleinen Ereignis. Während in der Küche oder auf dem Fenstersims das Wasser zum Kochen gebracht wird, schwärmt der dienstbare Geist zum Spaghettihändler aus, dann folgt für die nötige frische Butter und den Parmesankäse noch ein zweiter Ausgang. Endlich, nach den üblichen zwanzig Minuten, wird das dampfende Gericht zu Tisch gebracht mit dem triumphierenden Ausruf: « Ecco signori, sono pronti gli spaghetti! »

Spaghetti (Pasta bianca)

Diese Speise ist denkbar einfach zu bereiten, das Geheimnis liegt einzig in der peinlichen Einhaltung der Kochdauer; auch muss das Gericht sofort auf den Tisch kommen. Spaghetti sollten darum — so wie der Reis — als Einzelgericht gegeben werden.

Eine schwache Handvoll möglichst ungebrochener Spaghetti werden in kochendes Salzwasser eingelegt. Sobald eine Welle darüber gegangen ist, wird aufgerührt, das Gericht halb zugedeckt und auf mittelstarker Flamme 15—18 Minuten (je nach der Dicke der Spaghetti) springend kochend gehalten. Dann sofort in ein Sieb anrichten (mit dem Kochwasser den Suppenteller anwärmen). Man schüttelt die Spaghetti in diesen Teller, legt 2—3 Scheibchen süsse Butter auf und streut reichlich geriebenen Parmesan- oder Sbrinzkäse darüber. Erst beim Essen werden Butter und Käse durch mehrmaliges Wenden mit der Pasta vermischt.

Tomatenspaghetti

In einem Esslöffel Olivenöl wird eine zerhackte Zwiebel, zerhackter Lauch, Petersilie und dergleichen gedämpft. Dann giesst man ein halbes Glas Wasser zu, streut Gewürzpulver auf und gibt zwei Kaffeelöffel Tomatenpüree dazu. Durch Beigabe von einem halben Kaffeelöffel Bouillonwürze und einem fein gehackten Cornichon wird die Sauce besonders schmackhaft.

Diese Tomatensauce wird an Stelle der Butter über die angerichteten Spaghetti gegossen. Parmesan- oder Sbrinzkäse nach Belieben.

Spaghetti al Sugo

Zu diesem Gericht lässt sich mit Vorteil ein fixfertiger Büchsensugo verwenden.

Die Spaghetti werden wie im ersten Rezept zubereitet. An Stelle der Butter giesst man den fertigen Sugo über das Gericht — die Büchse hat man einige Minuten in heisses Wasser gestellt. Käse nach Belieben.

Aus dem „Kochbüchlein für Einzelgänger", Anleitung für Ungeübte zur raschen Herstellung einfacher Gerichte in einer Portion, von Maler Paul Burckhardt, das Mitte Oktober im Schweizer-Spiegel-Verlag erscheint