Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 13 (1937-1938)
Heft: 4

Rubrik: Was man mit Nidel alles machen kann

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: 01.10.2025

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

Was man mit Nidel alles machen kann

Merkwürdigerweise wird bei uns, im klassischen Milchland, nicht viel Nidel verwendet, weniger als in manchen andern Ländern, weniger, was ich aus eigener Erfahrung weiss, als zum Beispiel in den Vereinigten Staaten. Und dabei ist Nidel ein üppiges, ein wunderbares Naturprodukt, das flüssig, geschwungen und in tausenderlei Gerichten immer wieder ganz anders schmeckt. Man geht mit dem Nidel sparsam um und betrachtet ihn sogar als Luxus, weil er teuer ist. Vielleicht sind wir aber doch zu ängstlich, denn bei guter Einteilung erspart uns der Nidel die ebenso teure Butter oder andere Zutaten.

Ausserdem: Gut kocht nur, wer immer wieder Neues probiert. Warum nicht einmal den Nidel wieder mehr zu Ehren ziehen und bei Gemüsen, Saucen und Desserts öfters damit nachhelfen?

Die folgenden Anregungen habe ich mit der Hilfe von zwei Mitarbeiterinnen zusammengestellt. Es ist eine kleine Auswahl aus den unzähligen Möglichkeiten, von denen manche Gelegenheit zu vielerlei Variationen bietet.

Die angegebene Menge des Nidels lässt sich in vielen Fällen nach Gutdünken ändern. *H. G.*

I. Nidel-Desserts

Gebackene Äpfel mit Nidel:

Aus den ungeschälten Äpfeln wird das Kerngehäuse sorgfältig entfernt, in die entstehende Öffnung mit Rosinen gemischte, geriebene Haselnüsse gefüllt, und der Apfel mit einem kleinen Stück Butter belegt. Die Äpfel entweder je in kleinen bebutterten Backförmchen oder alle zusammen in einer grossen Form im Bratofen backen, und sie erst bei Tisch mit flüssigem Nidel übergiessen und nach Wunsch mit Zucker überstreuen.

Apfelmuscreme:

2—3 dl geschwungener Nidel mit Apfelmus vermischen und je nach Geschmack und Beschaffenheit des Apfelmuses Zukker, Zitronensaft oder rohe Milch beigeben.

Frische Beeren mit Nidel:

Die meisten Beeren, zum Beispiel Himbeeren, Heidelbeeren oder Brombeeren, schmecken ausgezeichnet mit flüssigem oder geschwungenem Nidel. Serviert man Flocken zu den Beeren, passt flüssiger Nidel besser. Gekochtes oder sterilisiertes Obst wird, mit geschwungenem Nidel zu Tisch gebracht, festlich, nahrhafter und milder.

Für Sonntagsdesserts, die nicht viel Arbeit geben sollen, oder für unerwarteten Besuch, ist die Zusammenstellung von irgendwelchen Obstkonserven mit Nidel sehr zu empfehlen, besonders da die Kombinationsmöglichkeiten unbeschränkt sind und der Dessert durch Beigabe von Flocken oder Nüssen variiert werden kann. Nichts kann missraten, wichtig aber ist die äussere Aufmachung: wenn möglich den Dessert für jeden einzelnen in einem Glasschälchen oder in einem Glas hübsch verziert fertig anrichten.

Bananen:

Bananen in feine Scheiben schneiden, in Glasschälchen mit flüssigem Nidel servieren. Dieser Dessert soll möglichst kalt sein. In den Vereinigten Staaten wird häufig schon zum Morgenessen Obst serviert, worunter besonders gern Bananen mit Nidel. Auch bei uns könnten im Sommer Beeren mit Nidel, im Winter statt dessen Bananen das Morgenessen ergänzen.

Bananenspeise:

Bananen der Länge nach halbieren, mit der Schnittfläche nach oben auf eine Platte legen, Johannisbeer- (oder ein an-

deres) Gelee darangeben und darauf etwas gesüssten, geschwungenen Nidel schichten.

Mandarinenschnee:

8 Mandarinen, ½ Liter süsser Nidel, 60 Gramm Zucker; 2 Mandarinen schälen, die Schale in den Nidel legen und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Dann die Schale entfernen, den Nidel steifschlagen, Zucker beifügen, und in einer Schale bergartig anrichten. Mit gezuckerten Mandarinenschnitzen sternartig von der Mitte nach aussen belegen.

Orangenschaum:

Der ausgepresste Saft von Orangen wird mit geschwungenem Nidel und Zucker vermischt und sofort in Gläsern serviert. Dasselbe lässt sich mit jedem andern Fruchtsaft machen.

Etwas dicker wird die Creme, wenn statt des Orangensaftes geriebene Äpfel, geriebene Birnen, durch ein Sieb gedrückte Beeren oder Aprikosen (auch gedörrte, eingeweichte) mit dem geschwungenen Nidel vermischt werden. Um bei den Äpfeln und den Birnen ein Anlaufen zu verhindern, empfiehlt es sich, schon beim Reiben der Früchte Zitronensaft beizugeben.

Grießschaum mit frischen Früchten:

1 l Milch, 100 g Griess, 4 Esslöffel Zukker, 1 Prise Salz, ½ l süsser Nidel, Früchte (kleine Beerenfrüchte, grössere Früchte wie Erdbeeren und Aprikosen usw. zerkleinern). Die Milch mit dem Salz und Zucker aufkochen, Griess einlaufen lassen und zu lockerem Brei fertigmachen, zu dem erkalteten Griess die Früchte beigeben, tüchtig umrühren und zuletzt den steifgeschlagenen Nidel und eventuell etwas Zucker sorgfältig daruntermischen.

Igel im Schnee:

1 l geschlagenen Nidel, etwas mit Zucker gesüsst, 300 g geriebenes, altes Brot, alkoholfreier Weisswein oder Himbeersaft, 2 Kaffeelöffel Zimt, 50 g geriebene Man-

Zellerbalsam

Gute Hausmittel sind, wenn man sie stets daheim vorrätig hat, ein Segen für jede Familie. Welche Wohltat ist es z. B., wenn der **Zellerbalsam bei Magenstörungen** und sonstigen Unpässlichkeiten prompt seine Schuldigkeit tut. Seit 76 Jahren ist er in fast allen Familien das unentbehrlichste Hausmittel. Wer ihn nur einmal probiert hat, lässt ihn nie mehr ausgehen. Die Wirkung des Zellerbalsams ist so vielseitig, dass er eine **ganze Hausapotheke ersetzt.** In Flaschen zu Fr. —.90, 1.80, 3.50, 5.50 und 10.—. Desgleichen hat sich die **Zellerbalsam - Salbe** sowohl als **Heilsalbe** als auch als **Hausmittel** überall als unentbehrlich gezeigt. - Bei **Verbrennungen, Quetschungen, Aufreibungen, Ausschlägen, Furunkeln, Hautjucken, Wolf, Wundlaufen, Flechten, offenen Beinen, Rufen, Finnen, Hämorrhoiden** etc. zeigt sie ihre grosse Heilkraft. Verlangen Sie eine Gratisdose. Erhältlich in Originaldosen zu Fr. 1.— und 3.—, sowie in den praktischen Tuben zu Fr. 1.50 in den Apotheken. Alleinige Hersteller: **Max Zeller Söhne, Apotheke und Fabrik pharmazeutischer Präparate, Romanshorn.**

Zellerbalsam-Salbe

NEU

zum Dessert!

Eine Dose „Maronette" erlaubt es Ihnen, Glace, Crème- und Kompott- oder Rahm-Dessert mit der feinsten Kastanienpurée zu servieren, wenn Sie **„Maronette"** kennen.

Verlangen Sie in einem guten Geschäft eine Dose **„Maronette"**. Diese servierbereite Kastanienpurée erspart Ihnen die lästige Schälarbeit, Kochen usw. Sehr gut und sehr preiswert.

Maronette

erhältlich überall, wo CHALET-KÄSE verkauft wird

deln, 70 g Griesszucker, etwas gestiftelte Mandeln. Das Brot wird mit dem Wein oder Saft beträufelt und einige Zeit stehengelassen, dass es quellen kann, dann gibt man Zimt, Mandeln und Zukker zu, knetet davon eine feste Masse, die man in Igelform formt, zwei halbe Mandeln geben die Ohren, zwei ganze Nelken eingesteckt die Augen, die Mandelstifte die Stacheln. Diesen Igel setzt man mitten in den geschlagenen Nidel auf eine grosse Platte. Für Herren kann der Brotmasse etwas Rum beigegeben werden.

Rahmreis:

1 l Milch, 150 g Reis, Vanillezucker, 3 Esslöffel Zucker, ½ l Nidel, Himbeersaft. Zucker, Milch und Reis kochen und erkalten lassen. Vor dem Servieren Nidel sehr steifschlagen, mit Vanillezucker mischen und unter das Reis geben, in Glasschale anrichten und mit Himbeersaft übergiessen.

Mandeltüten mit geschwungenem Nidel:

125 g abgezogene, geriebene Mandeln, 125 g feinen Zucker, 2 Eiweiss, 20 g Mehl, 10 g Vanillezucker, Nidel zum Füllen. Mandeln, Zucker und geschlagenes Eiweiss recht dick rühren, dann Mehl und Vanillezucker beifügen, davon kleine Häufchen in zirka 8 cm Entfernung voneinander auf ein gebuttertes Blech geben und backen. Noch warm über ein tütenförmiges Holz biegen, erkalten lassen und mit geschwungenem Nidel füllen.

Kastanienspeise:

150 g Kastanien, 100 g Zucker, 40 g Butter, 5 Eier, 2 dl Milch, 2 Löffel Maraschino und etwas feine Vanille. Die Kastanien werden zirka 5 Minuten im Wasser gekocht, was genügt, um sie schälen und von der innern Haut befreien zu können. Dann kocht man sie in der Milch weich, treibt sie durch ein Sieb und vermengt sie mit dem Zucker, der aufgelösten Butter, dem Likör und der Vanille. Zuletzt kommen die Eidotter und das zu Schnee geschlagene Eiweiss

hinzu. Die Masse wird in einer mit Butter bestrichenen Form im Ofen gebacken und vor dem Servieren mit feinem Zukker bestreut. Ausgezeichnet schmeckt flüssiger Nidel dazu.

Die Zubereitung von Kastanienpüree gibt ziemlich viel Arbeit. Sie lässt sich umgehen durch Verwendung von «Maronette», das ist fertige Kastanienpüree in Büchsen. In diesem Fall braucht es keinen Zucker.

Neue Ideen zu den altbekannten

Meringues:

Warum immer zwei Schalen mit geschwungenem Nidel aneinanderkleben? Zur Abwechslung kann man auch eine Platte mit Schlagrahmhäufchen bedekken (als Fuss), in welche man je eine Meringueschale mit der Wölbung nach unten stellt. Auf die glatte Fläche der Schale dressiert man den Nidel und garniert mit einer kandierten oder einer frischen Frucht. Warum immer weissen Nidel und weisse Meringues? Mit Schokoladepulver unter den Nidel gemischt, lassen sich hübsche und gute braune Meringues herstellen.

Hausgemachter *Vacherin:*

In die Mitte einer grossen Schüssel gibt man Kastanienpüree oder den Inhalt von zwei «Maronette»-Büchsen, darum herum einen Ring von geschwungenem Nidel, belegt mit Meringueschalen, ebenso wird die Mitte mit Nidel und Schalen verziert, aber so, dass die braune Kastanienpüree etwas sichtbar bleibt.

Heute ist der Joghurt sehr beliebt. Ebensogut ist
saurer Nidel mit oder ohne Zucker.

Zwei praktische Winke für die Herstellung von Nideldesserts:

1. Der Nidel wird sehr rasch dick und spritzt nicht, wenn man ihn nicht schlägt, sondern mit dem Schneebesen ruhig, aber rasch darin hin und her fährt.

2. Bei fast allen Cremes (Vanille, Schokolade, Haselnuss usw.) können die Eier durch geschwungenen Nidel ersetzt werden. Die Creme wird auf diese Weise

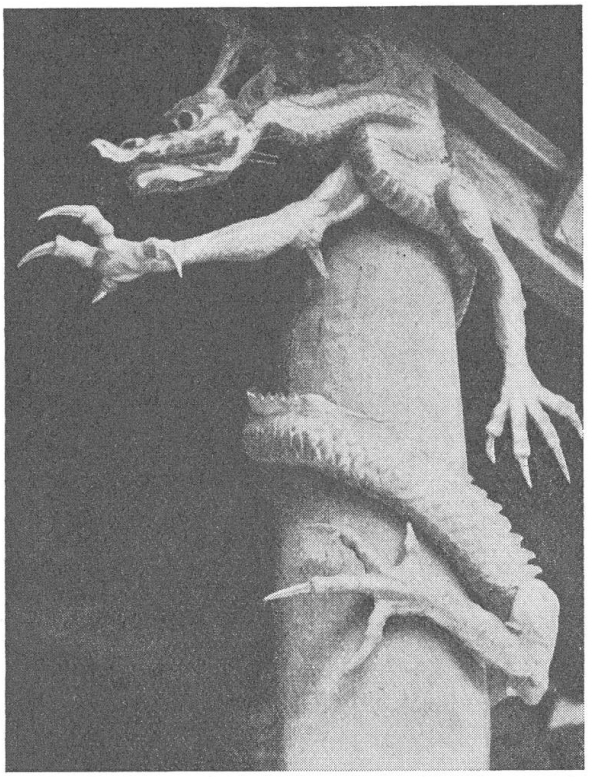

Photo-Kunst in China

Leben die Autoren noch?

Bilder, die in Schanghai kurz vor Ausbruch der Feindseligkeiten weggesandt wurden!

Was wissen Sie von der Photo-Kunst in China, dem Land der Drachen und Dämonen? Nicht viel, oder überhaupt gar nichts, nicht wahr? Es ist das Verdienst der international angesehenen photographischen Monatsschrift „Camera", die künstlerische Photographie von China entdeckt und ins Licht der Welt gerückt zu haben. Das Septemberheft enthält eine Reihe hervorragend schöner chinesischer Bilder, die Zeugnis ablegen vom hohen künstlerischen Schaffen im Reiche der Mitte. Daneben interessante Artikel und belehrende Illustrationen, Ratschläge, Winke usw. Abonnementspreis pro Vierteljahr Fr. 3.—, Chinaheft Fr. 1.20.

„CAMERA", LUZERN (Schweiz)

Unterzeichneter bestellt ein Vierteljahres-Abonnement der „Camera" zu Fr. 3.—

Name, Vorname: .....

Ort, Land, Strasse, Nr.: .....

(Ausfüllen, ausschneiden und verschlossen an Verlag „Camera", Luzern [Schweiz] einsenden.) SP

nie zu dünn, gibt weniger Arbeit und ist ausgezeichnet.

Zwei Rezepte zur Verwendung von gekochtem Nidel der Milch (Haut, Pelz), der auf der Milch selbst oft ungern gegessen wird:

Gugelhopf à la grand'mère:

200 g Zucker, 5 g Salz, das Abgeriebene einer Zitrone, 4 Eier, 1 Tasse lauwarme Milch, 25 g Sultaninen, 25 g Rosinen, 2 Messerspitzen Backpulver, 1 Tasse Nidel, 400—450 g Mehl. Zucker, Salz, Zitronenschale und Eier werden schaumig gerührt. Milch und Rosinen, Sultaninen beifügen und den Nidel kräftig daruntermischen. Mehl mit Backpulver beifügen und in eine ausgebutterte, ausgemehlte Gugelhopfform einfüllen und backen. Mit Zucker bestreuen.

Nidelchüechli:

1 Tasse Nidel, 1 Prise Salz, 60 g Zucker, Mehl. Obige Zutaten vermengen und soviel Mehl beifügen, bis ein schöner, fester Teig zum Auswallen entsteht. Man wallt ihn ½ cm dick aus, schneidet Vierecke von zirka 5 cm Seitenlänge aus, bäckt sie in schwimmendem Fett hellgelb. Mit Zucker und Zimt bestreuen.

(In einer der nächsten Nummern erscheint der zweite Teil: Nidel in Suppen, Saucen und Gemüse. Leserinnen, die weitere Anregungen zur Nidelverwendung geben können, sind gebeten, sie der Redaktion einzusenden.)

Willst du im Haushalt besser fahren,
So wähle stets Usego-Waren!