

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 14 (1938-1939)
Heft: 4

Artikel: Cervelat auf verschiedene Arten
Autor: J.R.H.-K.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1066817>

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](#)

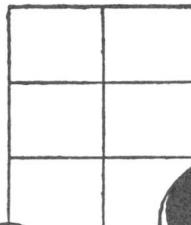
Terms of use

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: 17.01.2026

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

Küchen Spiegel



Cervelat auf verschiedene Arten

Von Frau J. R. H.-K.

Am Wäschetag, an der Useputzete, oder wenn man eine Reise vorhat, muss oft zu einem rasch zubereiteten Mittagessen Zuflucht genommen werden, da möglichst viel Zeit für die ausserordentliche Aufgabe solcher Tage reserviert bleiben soll.

Was macht man da? Man kauft pro Person eine Cervelatwurst, stellt sie mit Senf auf, gibt Kaffee, Bier oder Süssmost dazu, und glaubt, immerhin das unumgänglich Nötige getan zu haben. Sind aber die Angehörigen zufrieden? Ist nicht ein wenig Gedankenlosigkeit und Bequemlichkeit dabei, wenn man allzuoft nur diesen einen Ausweg findet?

Nichts haben die Männer lieber (und auch die Söhne), als wenn man im Haushaltbetrieb die besonders arbeitsreichen Tage möglichst wenig merkt. Ein kleines

Stücklein Haushaltkunst und ein Beitrag zur Verschönerung des Familienlebens ist es sicher, wenn selbst an Tagen, wo wenig Zeit zum Kochen bleibt, das Menu — scheinbar wenigstens — nicht unter den vermehrten Pflichten leidet.

Und da sind Cervelats unsere Helfer. Also doch! Jawohl, nur nicht immer in Form der kalten Wurst. Nachstehende Rezepte zeigen, wie mit wenig Arbeit, Mühe und Geld, nur mit etwas Nachdenken, gute Gerichte aus Cervelats hergestellt werden können. Mit Hafergrütz- oder Gerstensuppe, die man schon tags zuvor richten kann, oder mit grünem Salat, Randensalat usw., ergeben sie ein währschaftes Mittagessen.

Grillierte Cervelats

Würste nicht schälen, abreiben, quer etwa fünf bis sechs Einschnitte machen und im stark heissen Grill rasch knusperig braten. (Kann auch im Backofen hergestellt werden.)

Gebratene Cervelats

(« Murer »-Koteletten)

Die Würste schälen, der Länge nach aufschneiden, in heissem Fett rasch braten, auf heißer Platte anrichten, und den entstandenen Jus mit dem Fett darüber schütten.

Gebackene Cervelats

Geschälte Cervelats in zentimeterbreite Rädchen schneiden, einen gewöhnlichen

Omelettenteig zubereiten, die Wursträdchen in den Teig tauchen und in Backfett goldgelb ausbacken.

Cervelats mit Kartoffeln

Geschälte Kartoffeln in zentimeterdicke Scheiben schneiden (bei Zeitmangel schon am Abend vorher ins Wasser legen), in heissem Fett anbraten und feingeschnittenen Zwiebeln und in Rädchen geschnittenen Lauch dazugeben. Mit Mehl bestäuben, mit halb Milch, halb Wasser ablöschen und alles bei kleinem Feuer weiter kochen lassen. Die Brühe soll etwa zwei Drittel hoch stehen. Achtung vor dem Anbrennen! Eventuell muss ein Asbesteller untergelegt werden. 10 Minuten vor dem Garwerden fügt man pro Person einen geschälten, feingeschnittenen Cervelat hinzu, salzt nach Geschmack und richtet bergartig an. Die Sauce sollte eingekocht sein, bis sie dick sämig ist.

Cervelatsalat mit Tomaten

Cervelat schälen und in Rädchen schneiden, Tomaten in dünne Scheiben schneiden, eine kleine Prise Salz, etwas Senf, eine feingeschnittene Zwiebel und nach Belieben etwas Knoblauch, werden mit Essig verrührt, dann das nötige Öl und nach Wunsch ein Eigelb beigegeben. Darauf die Cervelatscheiben hineingeben, eine Stunde ziehen lassen, Tomatenscheiben darunter mischen und servieren. Der Salat kann auch durch in feine Scheiben geschnittene Cornichons bereichert werden.

Cervelat-Spaghetti

Spaghetti werden in kochendem Salzwasser gar gekocht. Die Cervelatscheiben in

Fett und einige Speckwürfelchen rasch anbraten, mit wenig Wasser oder Bouillon ablöschen, aufkochen lassen und sorgfältig unter die fertigen, mit Reibkäse vermischten Spaghetti vermengen.

Cervelat-Auflauf

Tags zuvor gekochter Kartoffelstock wird in eine ausgebutterte Auflaufform gefüllt, zwischenhinein gibt man lagenweise durch die Hackmaschine getriebene Cervelats. Zuoberst kommt Kartoffelstock, dann vermengt man zwei zerklöpfte Eier mit etwas Reibkäse, übergiesst damit den Auflauf, gibt einige Butterflöckchen darüber und bäckt das Gericht im Backofen hellbraun.

Cervelat-Auflauf anderer Art

In eine eingefettete Auflaufform werden geschälte, in Scheiben geschnittene Cervelatscheiben eingelegt. Dann macht man aus Eiern, Milch und Mehl einen dicken Omelettenteig, giesst diesen über die Wurst und bäckt das Gericht bei guter Hitze eine halbe Stunde im Backofen.

Cervelatkörbchen

Cervelats werden ungeschält in Scheiben geschnitten und in heissem Fett rasch gebraten. Es entstehen runde Körbchen, weil sich die Haut in der Hitze stärker zusammenzieht als der fleischige Teil der Wurst. Diese Körbchen füllt man mit grünen Büchsenerbsen oder mit Büchsenspinat, welchen man mit etwas Butter heiß gemacht hat.

Cervelatschnitten

Man bäckt Weissbrotschnitten goldgelb

*Du schabst den Bart Dir angenehm
mit Steinels guter Zephyr - Crème.*

und stellt sie an die Wärme, dann schneidet man Cervelats der Länge nach in dünne Scheiben, bängt sie rasch in Fett und belegt die Brote damit. Hierauf gibt man auf jede Schnitte ein Spiegelei und serviert möglichst heiss.

Panierte Cervelats

Geschälte, der Länge nach aufgeschnittene Cervelats werden in Ei-Paniermehl gewendet und rasch gebraten. Heiss servieren.

Cervelats au Gratin

Der Länge nach in Hälften geschnittene Cervelats werden in eine Gratinform eingeschichtet, eine gute Bechamelsauce darüber gegossen, das Ganze mit Reibkäse bestreut, Butterflöckchen belegt und alles im Backofen gebacken. Anstatt Käse kann man auch Brotbrösmeli darüber streuen.

Cervelats «en Sauce»

Geschälte, in Möckli geschnittene Cervelats werden in eine zuvor bereitete weisse Grundsauce gegeben und etwas mitgekocht. Dieses Gericht lässt sich vielseitig variieren: Man gibt der Sauce ein Eigelb oder viel feingeschnittenen Peterli oder ein Güsschen Essig oder feingeschnittene Cornichons oder etwas Majoran oder Essig und Senf (Senfsauce) oder etwas Peperonischeibchen bei.

Cervelats-Heu

Man schneidet geschälte Cervelats in ganz

dünne Scheiben, gibt sie in heisses Fett, bängt sie kurz und gibt je nach Personenzahl zerschlagene Eier darüber, lässt aufziehen, aber nicht, bis das ganze Ei geronnen ist, damit die Speise leicht feucht bleibt.

Rotgelbweiss

Kartoffelwürfeli, Rüблиwürfeli werden fast weich gekocht. Dann macht man eine kleine Sauce aus Fett, Mehl und Bouillon, gibt die Kartoffeln und Rübli und zuletzt in Würfel geschnittene Cervelats hinzu, kocht kurz auf, würzt nach Bedarf und richtet heiss an. Ich verwende dabei Kartoffeln, Rübli und Zervelats je zu gleichen Teilen.

Cervelatsküchlein

Dicker Kartoffelstock wird mit Cervelatmues (durch die Maschine treiben) vermengt, je nach Quantum zerschlagene Eier dazu gerührt, gewürzt. Ist die Masse zu nass, gibt man etwas Paidol dazu. Dann sticht man mit in Fett getauchtem Löffel Küchli ab und bängt sie goldgelb aus.

Cervelats in Kohl

Kohlblätter werden gewaschen und in leichtem Salzwasser gekocht, bis sie etwas biegsam sind. Dann wickelt man der Länge nach aufgeschnittene Cervelats je in ein Kohlblatt, legt sie dicht nebeneinander in eine feuerfeste Platte, gibt etwas Brotbrösmeli und heisses Fett darüber und bängt das Gericht wie au gratin.

E31

Für meinen Mann ein Kraftspender ...

„Banago ist ein erstklassiger Kraftspender und wir haben es bereits schon vielen andern Familien empfohlen.“

Frau M. W. in L. No. 6011 (aus 6230 Banago- und Nagomaltor-Attesten).

BANAGO

NUR
0.90
1.70

NAGO OLten

Will man im Haushalt besser fahren
so wählt man stets USEGO-Waren

Usego

Gute Ware billig