Zeitschrift: Schweizer Spiegel

Herausgeber: Guggenbühl und Huber

Band: 14 (1938-1939)

Heft: 11

Rubrik: Abwechslung im Sommergemüse : Aubergines, Zucchetti, Peperoni, Gurken und Tomaten

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

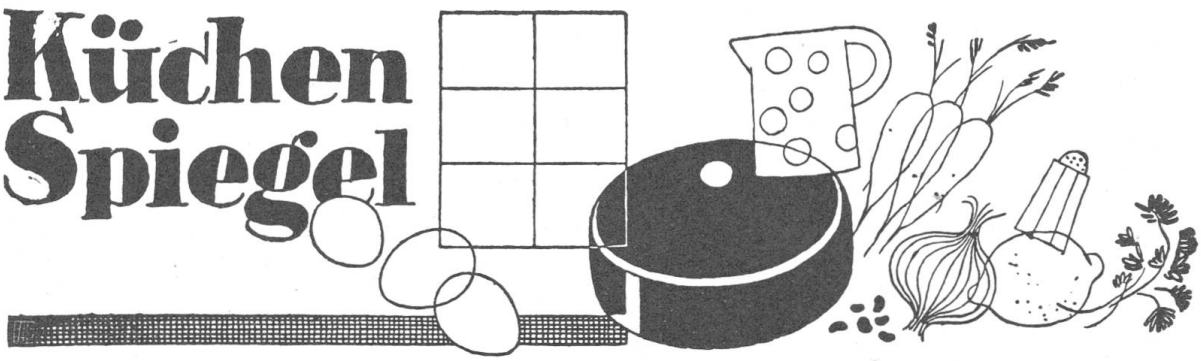
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 05.12.2025

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



Abwechslung im Sommergemüse:

Aubergines, Zucchetti, Peperoni, Gurken und Tomaten

Von Emmi Kobelt

Die Aubergines sind nur gut, wenn man sie vor der Zubereitung von ihrem bitteren Wasser befreit. Sie werden zu diesem Zweck in der gewünschten Form gesalzen, eine halbe Stunde lang beschwert und dann gut ausgedrückt.

Gebratene Aubergines

Geschältes Gemüse in feine Scheiben schneiden, salzen, vom Wasser befreien und im heissen Öl einige Augenblicke braten. Abtropfen lassen, mit feinem Salz bestreuen und heiss oder kalt servieren.

Gebackene Aubergines

Gut abreiben, ungeschält in zentimeterdicke Scheiben oder Stengelchen wie zu Pommes frites schneiden, in einen Backteig aus Ei, Mehl, Milch und Salz tauchen und in Öl backen. Gut zu Kalbsschnitzeln, Filet oder Geflügel.

Pastete von Aubergines

Geschälte Aubergines in nicht zu dünne Scheiben schneiden, salzen, vom Wasser befreien und in schwimmendem Öl auf schwachem Feuer eine Viertelstunde lang backen (sie dürfen aber nicht hart sein).

Man bereitet eine dicke Tomatensauce, der man einen gehäuften Suppenlöffel voll Zucker, Peterli und Knoblauch beifügt. In eine Auflaufform gibt man eine Schicht Auberginesscheiben, etwas Paniermehl, darüber die Tomatensauce, dann wieder Aubergines und so weiter bis die Form gefüllt ist. Etwa 20 Minuten im Backofen in mässiger Hitze backen, die Speise stürzen und sie heiss oder kalt servieren. Sie schmeckt am nächsten Tag ebensogut.

Statt der Tomatensauce lassen sich auch Tomatenscheiben verwenden und an Stelle des Paniermehls geriebener Käse.

Gefüllte Aubergines

Die geschälten Aubergines aushöhlen und sie eine halbe Stunde in Salzwasser legen. Eine feingeschnittene Zwiebel in Öl bräunen, den Saft von drei grossen Tomaten und Reis dazugeben und alles 15—20 Minuten auf kleinem Feuer weichkochen. Die Aubergines mit dem

Reis füllen und sie in heissem Öl, dem man wenn nötig nach und nach ganz wenig Wasser beigibt, backen, bis das Gemüse weich ist. Vor dem Anrichten kommt der Saft einer Zitrone dazu.

Aubergines mit Fleisch

Das Gemüse schälen, in zentimeterdicke Scheiben schneiden, in gefettete Auflaufform eine Schicht Auberginesscheiben legen, darüber vorher vorbereitetes, recht fettes, gebratenes, gehacktes Fleisch, darauf wieder Auberginesscheiben, Paniermehl, einige Butterflocken und geriebenen Käse. Das Gericht im Ofen braun backen.

Aubergines-Salat mit Tomaten und Gurken

2 Teile Aubergines, 1 Teil Gurken, 1 Teil Tomaten. Aubergines schälen, in feine Scheiben schneiden, salzen, vom Wasser befreien und wie Salat mit etwas Estragon anmachen. Gurken und Tomaten für sich als Salat anmachen, dann alle drei Gemüse vorsichtig mischen.

Zucchetti mit Tomaten

Die geschälten Zucchetti in Scheiben schneiden, salzen und entwässern. In eine bebutterte Auflaufform schichtenweise Zucchettischeiben, Tomatenscheiben und geriebenen Käse einfüllen. Zuoberst einige Butterflocken, und das Gemüse 20 Minuten gratinieren.

Zucchetti mit Peperoni und Tomaten

Zwiebeln in Butter dämpfen, Peperoni in Streifen geschnitten dazugeben (die Samen, die sehr scharf sind, sorgfältig entfernen) und etwa 10 Minuten dämpfen. Die Peperoni in eingefettete Auflaufform geben, dann die Zucchetti in 3 cm dicke Scheiben schneiden, entwässern und beifügen.

Zuoberst kommen einige in dicke Scheiben geschnittene Tomaten. Man

würzt schichtenweise mit Salz, einigen Küchenkräutern, wie Tymian oder Rosmarin und streut auf das Ganze einige Butterflocken. Im Bratofen wird das Gericht 30—40 Minuten gebacken. Am besten passt Risotto dazu.

Panierte Zucchetti

Die Zucchetti werden geschält, halbiert, die Weichteile entfernt und in 1 cm dicke Scheiben geschnitten. Die Scheiben werden mit Salz, Dillpulver und Mayoran bestreut. Etwas ziehen lassen, dann in dicker Nuxo-Mandelmilch und Brösmeli panieren. In der Pfanne langsam goldgelb braten und mit einer Tomatensauce servieren.

Peperoni mit Zwiebeln und Tomaten

Von jedem Gemüse etwa gleichviel in Stücke schneiden. Zuerst die Peperoni und die Zwiebeln in Butter oder in Öl zugedeckt dämpfen. Am Schluss die Tomaten beigeben und alles dämpfen, bis es weich ist.

Gefüllte Peperoni

Man entfernt die Samen, brüht die Peperoni in kochendem Salzwasser und füllt sie entweder mit gehacktem, gut gewürztem, gebratenem Schweinefleisch oder mit halbweich gekochtem Risotto. Die gefüllten Peperoni brät man in einer Auflaufform oder in einer Pfanne weich. Beim Anrichten übergiesst man sie mit Tomatensauce.

Aubergines mit Bechamelsauce

Die geschälten Aubergines der Länge nach in dünne Scheiben schneiden, in Öl schön braun und weich backen. Man bereitet eine Bechamelsauce mit 20 g Butter, 30 g Mehl, Milch, Muskat, Salz, Pfeffer und je nach Geschmack mit anderen Gewürzen. In eine Auflaufform kommt zuerst etwas Bechamelsauce, dann die gebackenen, gesalzenen Auberginesscheiben, dann wieder Sauce und so wei-

Für Ihr gutes Geld

erhalten Sie den vollen Gegenwert, wenn Sie die naturreinen, herrlich mundenden, leicht verdaulichen und nahrhaften **NUXO-PRODUKTE** konsumieren. Probieren Sie mal diese neuzeitlichen Nahrungsmittel, die zugleich Delikatessen sind! NUXO wird Sie überraschen! Prospekte, Rezepte u. Bezugsquellennachweis durch

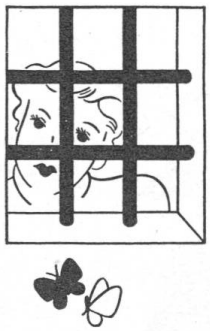
J. Kläsi, Nuxo-Werk, Rapperswil

Für jede Frau 4 Tage Wohlbefinden
mit dem bewährten Monatskosmetikum Cos

Tropf-Flakon Fr. 1.50
Erhältlich in Apotheken und Drogerien

Träufeln Sie ein paar Tropfen COS auf die Binde. Es erfrischt, desodoriert, beugt Krämpfen vor.

Hersteller:
«FLAWA», Schweizer Verbandstoff-Fabrik, Flawil



Eingesperrt ist Ihr Körper durch unnötige Fettmassen. Wollen Sie ihn nicht befreien durch Boxbergers

Kissinger

Entfettungs-Tabletten

Gratismuster unverbindlich durch Kissinger-Depot Basel

LG ist an der **LA**

der am meisten verwendete Bodenbelag mit über 35 000 m² Linoleum Giubiasco

Besonders zu beachten:

Abt. 37 Halle Baugewerbe
Wie Linoleum entsteht

Abt. 38 Hochisoliertes Betonhaus
Böden, Wände, Möbel
im neuzeitlichen Heim

Abt. 39 Kino (Höhenstrasse)
LG-Film, lehrreich und unterhaltend

Auskünfte: Abt. 37, Halle 9, Tel. 7 48 06

Alle Besucher erhalten gratis ein kleines Andenken

ter. Als oberste Schicht Bechamelsauce mit geriebenem Käse bestreut. Man bäckt das Gericht 10—15 Minuten im Ofen.

Aubergines mit Tomaten

4 Aubergines, 3 Tomaten, 1 Zwiebel, gehackter Peterli und Knoblauch. In einer Auflaufform bräunt man in 2 Esslöffeln Olivenöl die fein gehackte Zwiebel, Peterli und Knoblauch. Sobald die Zwiebel gelblich wird, gibt man die geschälten, und in Würfel geschnittenen Aubergines dazu. Gut anrühren, dass nichts ansitzt. Sind die Aubergines halb weich, gibt man die geschälten, halbierten Tomaten bei, salzt, pfeffert, mischt alles untereinander, streut geriebenen Käse darüber und gratiniert das Ganze 10—20 Minuten. Fünf Minuten vor dem Servieren gebe man etwas frischen oder leicht sauren Nidel darüber.

Gurken, Tomaten und Zwiebeln

1 Gurke, 6 Tomaten, 2 grosse Zwiebeln in feine Scheiben schneiden. Die Gurke mit Salz entwässern. In die bebutterte und nach Belieben mit Knoblauch eingeriebene Einlaufform schichtenweise die geschnittenen Zwiebeln, Tomaten und Gurken einfüllen. Zwischen jede Schicht Salz, Pfeffer und geriebenen Käse streuen. Zuletzt einige Butterflocken darauf geben und das Gericht in mässiger Hitze eine Stunde weich dämpfen. 5 Minuten vor dem Servieren in Butter gebräunten Peterli und frischen Nidel darüber geben.

Die Redaktion des « Schweizer-Spiegel » bittet, bei unverlangt eingesandten Manuskripten, Anfragen usw., Rückporto beizulegen. Die Blätter sind nur auf einer Seite zu beschreiben.