Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 17 (1941-1942)
Heft: 9

Artikel: Alte Rezepte für die Küche von heute
Autor: Lienhard, Henriette
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1067095

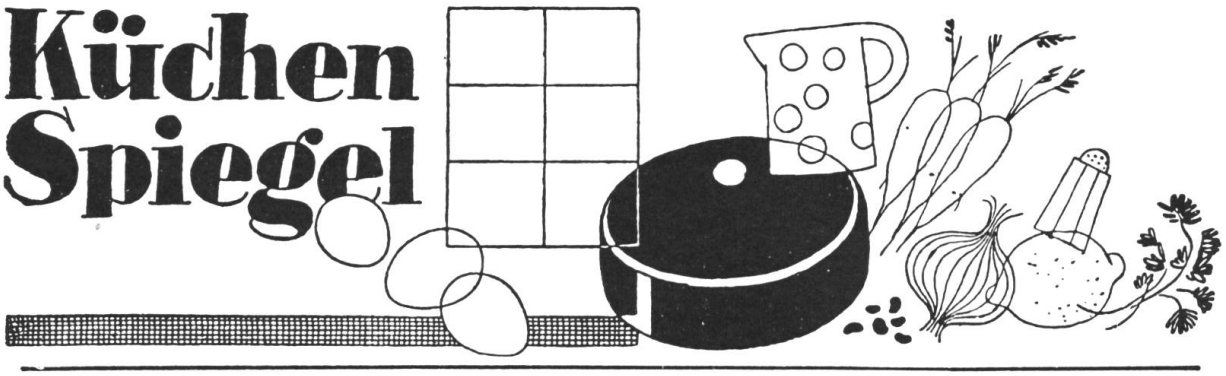
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 30.09.2025

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



Alte Rezepte für die Küche von heute

Von Henriette Lienhard

Kriegsrezepte sind meistens Rezepte aus der Friedenszeit, bei denen etwas Wesentliches weggelassen ist. Zum Glück findet man aber immer wieder alte Rezepte, die in die heutige Zeit der Beschränkungen passen, ohne sie durch Weglassung wichtiger Bestandteile so verändern zu müssen, daß man beim Essen mehr das Fehlende empfindet, als daß man sich am Genuß des Vorhandenen erfreuen kann.

Zwei der folgenden Rezepte stammen aus Südfrankreich und eines aus Norditalien. Das soll aber nicht hindern, sie auch bei uns auszuprobieren. Die Rezepte sind für vier Personen berechnet.

Grieß-Knöpfli

eine Lyoner Spezialität

12 Eßlöffel Grieß und ¼ Liter Milch werden in einer Pfanne verrührt und auf kleines Feuer gestellt. Nach Zufügen von Salz und Pfeffer wird das Ganze solange gerührt, bis ein dicker Brei entsteht. Dann Pfanne vom Feuer wegnehmen und abkühlen lassen. Ein ganzes Ei und 50 g geriebenen Käse (der Käse kann auch durch gehacktes Fleisch oder Wurst ersetzt werden) dazu geben und alles gut durcheinander mengen. Es entsteht ein Teig, der mit einem Dessertlöffel abgestochen und auf einem mit Mehl bestreuten Brett zu Würstchen gerollt wird. Ähnlich wie Knöpfli werden diese Würstchen in kochendem Salzwasser überwallt (sorgfältig hineinlegen, weil der Teig etwas brüchig ist) und herausgenommen, sobald sie obenaufschwimmen.

In einer weißen Sauce (mit Milch oder Wasser zubereitet), der man zwei Eßlöffel Tomatensauce und eventuell einige zerschnittene Champignons beifügt, servieren.

Rindsragout mit Rübli

eine Spezialität aus der Provence

In einer Bratpfanne zwei große Zwiebeln und ein Pfund in Voressenstücke geschnittenes Rindfleisch in Öl leicht bräunen, hierauf ein Kilo rohe, in Stäbchen geschnittene Karotten hinzufügen und Wasser und Wein (je zur Hälfte) dazugießen, bis das Ganze überdeckt ist. Salz, Pfeffer, Thymian und Lorbeerblätter sowie einige Stückchen Speck oder Speckschwarte beigeben, Pfanne zudecken und das Gericht auf sehr kleinem Feuer zwei Stunden kochen. Unter Zugabe von zwei Löffeln Mehl wird am Schlusse bei ungedeckter Pfanne und stärkerem Feuer noch ein paar Minuten weiter gekocht, damit das Wasser verdampft.

Kutteln und weiße Bohnen
eine Genueser Spezialität

Drei große zerschnittene Zwiebeln in Öl leicht bräunen und 400 Gramm geschnittene Kutteln sowie ein Pfund weiße Bohnen (die während der Nacht eingeweicht und eine Stunde gekocht wurden) zufügen. Das Ganze mit heißem Wasser zudecken, Salz, Pfeffer, Thymian, Lorbeerblätter und nach Geschmack zwei Löffel Weinessig beigeben und solange kochen lassen, bis die Bohnen weich sind. Die Sauce kann, wenn nötig, mit etwas Mehl gebunden werden. Mit gehacktem Peterli servieren.

Spargeln ohne Butter und ohne Eier

Weil es heute zu den Spargeln keine Sauce hollandaise oder ausgelassene Butter mehr gibt, servieren wir sie mit einer Sauce nach folgendem Rezept:

In einer kleinen Pfanne zwei Eßlöffel Weißmehl und zwei Eßlöffel Essig mischen, ein kleines Glas Spargelwasser beifügen und auf schwachem Feuer kochen bis die Sauce dick wird. Vom Feuer wegnehmen, Salz, Pfeffer, Senf und einen Eßlöffel Öl dazugeben.

Die Sauce kann warm oder kalt serviert werden.

Spargelcreme-Suppe

Zu Hause werden verhältnismäßig selten Spargeln in der Suppe serviert, obschon wir diese Zubereitungsart von der Hotelküche her sehr schätzen. Hier ist ein einfaches, gutes Rezept:

Die Spargeln (ein Pfund für vier Teller) werden gereinigt, gewaschen und in zwei Hälften geschnitten (in den weichen, eßbaren und den zähen Teil). Den weichen Teil in kleine Stückchen schneiden, den zähen ganz lassen und in 1½ Liter Salzwasser während 20 Minuten kochen. Hierauf die gekochten zähen Spargelstücke herausziehen und dem kochenden Spargelwasser vier Eßlöffel Gerstenmehl, die in Milch aufgelöst wurden, sowie die in kleine Stückchen zerschnittenen zarten Spargelteile zusetzen. Das Ganze auf kleinem Feuer 20 bis 25 Minuten weiter kochen. Beim Anrichten in die Suppenschüssel ein Stückchen frische Butter und wenn möglich 2 Löffel von der Milch abgeschöpften Nidel geben.