

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 17 (1941-1942)
Heft: 10

Artikel: Renaissance der belegten Brötchen
Autor: Töndury, Marie
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1067105>

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](#)

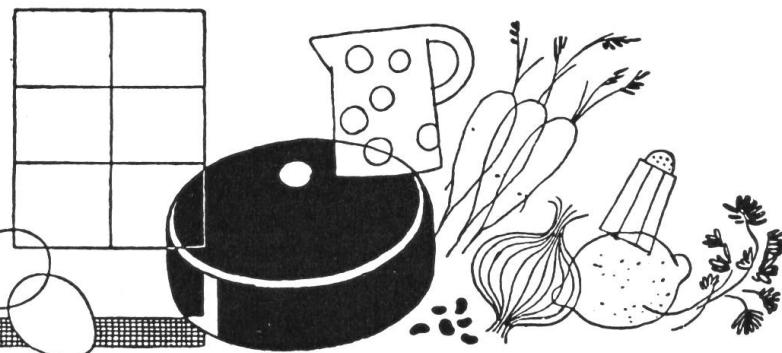
Terms of use

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: 15.01.2026

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

Küchen Spiegel



Renaissance der belegten Brötchen

Von Marie Töndury

«Kommen Sie doch morgen zu einem Butterbrot!» sagte man in Schweden, wenn man den Besuch zu Schinken, Eier, Lachs, Hering, Tomaten, Aal, Oliven, Champignons, kurz, zu einem Festessen, unter welchem fast der Tisch zusammenbrach, einlud. Solche Butterbrote ließ man sich natürlich gern gefallen. — Aber auch das einfache «Ankenbrütli», welches man in der Schweiz allermindestens zu jedem Zvieri bekam, war in seiner Art vollkommen. Hingegen kamen mir die sogenannten «belegten Brötchen» immer etwas verdächtig vor. Sie schienen mir typisch das Gericht zu sein, welches viel vorstellen sollte und möglichst wenig kosten durfte, das für Farbenphotographien fast geeigneter war als zum Essen.

Bei der Einladung einer Freundin

bin ich nun, wenn auch nicht aus Saulus zu einem Paulus, so doch bekehrt worden. Ich habe mich davon überzeugt, daß unter den heutigen Umständen, wo die Patisserie teuer und schlecht geworden ist, eine Platte belegter Brötchen das Günstigste ist, das man zum Tee vorsetzen kann. Mit Vorteil werden belegte Brötchen auch als Hauptbestandteil einer Mahlzeit verwendet, weil sie nahrhaft und erfrischend sind und überdies ihre Herstellung wenig oder gar kein Gas erfordert.

Aber was sind denn das für Brötchen?

Selbstverständlich nicht mehr die alten, denn zu jenen fehlt das Material. Es ist eine neue Art. Man macht sie mit dem, was man jetzt hat. Glücklicherweise erntet man gerade in der Jahreszeit, wo sie erfrischend am meisten gewünscht sind, auch das zu einem entsprechenden Belag verwendbare Gemüse. Hier eine Zusammenstellung von Sandwiches, für die der Garten oder der Markt das Nötige billig liefert.

Selleriebrötchen

Eine geschälte Selleriekolle auf dem Reibeisen zerkleinern, eine feingeschnittene Zwiebel, ganz wenig Öl, Zitronensaft und eine Spur Salz und Pfeffer darunter mengen. Die Masse wird gut

Kauf Nährwert

BANAGO
malt

nachhaltig wirkendes Stärkungs-Nährmittel

NAGO
OLTEN

$\frac{1}{2}$ cm dick auf Brotscheiben (wenn möglich schwach bebuttert) aufgetragen. Zuletzt wird feingeschnittener Schnittlauch darüber gestreut.

Meerrettichbrötchen

Meerrettich, in dünne Scheiben geschnitten, auf schwach bebuttertes Brot legen und mit wenig Salz bestreuen.

Rübenbrötchen

Fein zerriebene Rüben werden mit etwas Haussnidel, einigen Tropfen Zitronensaft und wenig Salz gut vermischt und dick auf Brot gestrichen.

(Für Selleriebrötchen kann man entsprechend verfahren.)

Gurkenbrötchen

Wenig Quark oder Butter wird mit einer Messerspitze Gemüseextrakt, feingeschnittenen Zwiebeln und etwas Schnittlauch vermischt, auf Vollkornbrot gestrichen. Feingehobelte Gurken, die man eine Viertelstunde beschwert hat, werden darauf gelegt und mit Schnittlauch überstreut.

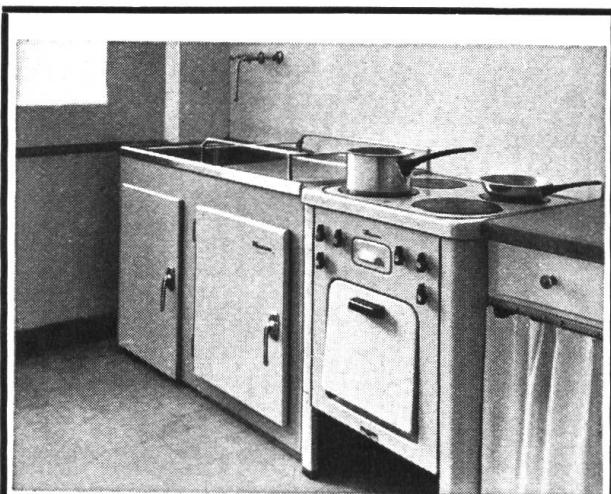
Tomatenbrötchen

Grundaufstrich gleich wie bei den Gurkenbrötchen. Darauf werden, mit Salz gewürzte, Tomatenscheiben gelegt.

Rettichbrötchen

2 Eßlöffel zerriebener (2—3 Stunden vorher) weißer Rettich mit je einem Teelöffel feingehacktem Peterli und ebensolchen Zwiebeln sowie etwas Selleriesalz vermischen und die Masse auf, wenn möglich schwach mit Butter oder Mandelpurée bestrichene, Brotschnitten streichen.

Weil diese Brötchen sich von der alten Art dadurch unterscheiden, daß sie fast kein Fleisch und wenig Butter enthalten, ist Sorgfalt bei der Zubereitung um so wichtiger. Es verhält sich mit diesen Brötchen wie mit einer Sauce. Wird diese unachtsam gekocht, werden Kleinigkeiten vernachlässigt, so ist sie schlecht, und die edelsten Zutaten sind verloren. Mit Recht nehmen es daher die Hausfrauen mit der Sauce so genau. Und der Tee! Er besteht ja einzig aus heißem Wasser und etwas Teekraut. Trotzdem gibt es Tee und Tee:



Gefällt Ihnen diese Küche?

Hübsch, nicht wahr? Dabei bequem, sauber, billig im Betrieb, den heutigen, hohen Anforderungen in jeder Beziehung gewachsen. Es ist eine

Therma

-Küche mit Kochherd und Kombination Kühlshrank-Spültrug aus rostfrei-Stahl.

Verlangen Sie Prospekte und Referenzen von Ihrem Elektr.-Werk, Ihrer Elektro-Inst.-Firma oder der

THERMA AG., Schwanden, Gl.

trotzdem arbeiten,
denn sicher schützt

Cella orange
die Sparbinde
Auflösbar

10 Stück

1.25

FLAWA Schweizer Verbandstoff-Fabriken AG., Flawil



Ein Essen ohne Salat ist wie ein Tag ohne Sonne

Darum Grünsalat auf den Tisch. Er ist reich an natürlichen Vitaminen. Und wo die Ölraktion nicht ausreicht, da hilft die erstklassige Salatsauce ASTR A. Zu gutem Salat

Speiseöl und Salatsauce ASTRA



Die graue Brühe in der Skihütte und das in zarten Schälchen schimmernde, blütenhafte Getränk. Die Sorgfalt ist für die Güte entscheidend.

Die belegten Brötchen muß man so ernst nehmen wie Sauce und Tee. Vorschriften wie «eine Spur Pfeffer darunter mischen», «mit einer Prise Salz vermengen» sind ausschlaggebend. Ganz wichtig ist auch, die Brotscheiben dünn zu schneiden. Alle diese Kleinigkeiten machen aus der Beige von Gemüse und Brot ein «Sandwich».

Der Butteraufstrich war für die Brötchen so beliebt, weil er den Geschmack des Belages verfeinerte. Dazu verhelfen jetzt die Kräuter. Sie müssen vorsichtig ausgewählt und mit Fingerspitzengefühl beigegeben werden. Nicht zuviel und nicht zuwenig! Eher zu fein gehackt als zu grob!

Heute ist es nicht mehr so wichtig, für die einzelnen Beläge besondere Brotarten zu wählen, weil ja zu Rettich, Quark, Sellerie, Fleischkäse, Gurken und Tomaten ohnehin am besten dunkles Brot paßt. Bei Ton- und Sardinenbrötchen verwendet man womöglich verhältnismäßig helles Gebäck. Die Scheiben sind leicht zu rösten, weil das Öl weiches Brot pappig macht. Allerdings vermindert das Rösten den Vitamingehalt des Vollmehlbrotes.

Die pikante Note einer Platte belegter Brötchen hängt nicht nur von den einzelnen Schnitten ab, sondern auch von deren Zusammenstellung. Glücklicherweise sorgt schon der Ablauf der Jahreszeiten für Abwechslung. Der Herbst bringt anderes Gemüse als der Sommer. Daneben gibt es Brötchenarten, die fast jederzeit leicht gemacht werden können — eine eiserne Reserve der Auswahl. Dazu gehören:

Quarkbrötchen

Quark wird mit Peterli, Kümmel oder Schnittlauch vermischt, mit Milch geschmeidig gemacht und ziemlich dick direkt auf das Brot gestrichen. Die Quarkmasse kann bei der Kräuterzugabe mit feingehackten Zwiebeln, etwas Knoblauch und Muskatpulver ergänzt werden.

Tonbrötchen

Aus Ton, frischen Tomaten und fein geschnittenen Zwiebeln mache man einen Salat, in den man das Öl aus der Tonbüchse und etwas Zitronensaft beigibt. Der Salat kommt auf Toast.

Fleischkäsebrötchen

Grundmasse für den Brotaufstrich: 2 gestrichene Eßlöffel Mehl, 1 dl Wasser, 1 dl Milch, feines Salz, 1 Stücklein Butter.

Die Einlaufsause wird gekocht und kalt gerührt. (Butter erst nach dem Kochen beifügen.) Eventuell gibt man ein Eigelb hinzu.

Diese Masse wird vermischt mit feingehacktem Fleischkäse, etwas Senf und Peterli.

Ausgiebige Käsebrötchen

Grundmasse wie bei den Fleischkäsebrötchen. Zwei Eßlöffel geriebener Käse, etwas Senf und Schnittlauch werden ihr beigemischt. Nach dem Auftragen ist Kümmel über den Belag zu streuen.

Sardinenbrötchen

Feingehackten Sardinen etwas Zitronensaft, gehackte Zwiebeln und feines Salz beimischen. Die Masse auf Toast streichen und mit Peterli bestreuen.

Brötchen mit Tomatenpüree

Ein gutes Tomatenpüree wird mit geriebenem Käse und Haushaltnadel vermischt. Nachdem eine Prise Zucker und Salz hinzugefügt wurde, streicht man es auf dünne Brotscheiben.

Nußbrötchen

Man bedeckt schwach bebuterte Brotscheiben mit grob zerhackten Nüssen.

Die Garnitur kann für die Brötchen das Tüpfchen aufs sein, aber auch zuviel des Guten. Es ist ratsam, mehr als das Auge buchstäblich den Geschmack urteilen zu lassen. Um die richtige Garnitur zu wählen, prüfe man in Gedanken, ob sie und der Grundbelag, in zwei Portionen vor uns auf dem Teller, immer noch zusammen gegessen werden könnten.

Farblich und geschmacklich ergänzen orange Rübenräddchen Quarkbrötchen. Auf den Belag aus zerriebenen Rettich lege man Tomatenscheiben und verstärke das zarte Hellgrün der Gurkenbrötchen mit Schnittlauch.

Ein ganz einfacher Trick, in die Brötchen Abwechslung zu bringen, besteht darin, sie recht klein zu machen, zum Beispiel indem man größere Schnitten halbiert. Auf diese Weise langweilt die einzelne Belagart nicht.

Und wie man jede Suppe probiert, so sollten auch die Brötchen vorher versucht werden. Natürlich nicht jedes einzelne Stück wie im « Schneewittchen », aber jede Brötchenart.

Ein Sandwichgericht ist preiswert und überraschend, braucht aber Zeit, doch ist die Zubereitungsarbeit derart, daß sogar Kinder sich dabei mit Freude und Erfolg beteiligen können. Sind die Brötchen fertig, so ordne man sie auf einer großen Platte an. Sie läßt das Gericht prächtig erscheinen. « Der ganze Garten und sämtliche Vorräte sind ja auf dem Tisch! » sollte alles bei ihrem Anblick begeistert ausrufen können.



Feva
Spezialwaschmittel für zarte Gewebe

Einige seiner besondern Vorzüge:

1. Es reinigt gründlich.
2. Es schont und pflegt die heikelsten Gewebe und trägt bei zu ihrer Haltbarkeit.
3. Die zartesten Farben leuchten nach der Behandlung wie neu.
4. Wollsachen werden wieder mollig und griffig.
5. Es ist denkbar einfach in der Anwendung. Kaltes Wasser - etwas Feva - und das mildeste Waschbad ist bereit.

Es ist von Henkel . . . also etwas Gutes!

NUR 10 EINHEITEN

HENKEL & CIE. A.G., BASEL Fe D 302 a