Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 18 (1942-1943)
Heft: 4

Rubrik: Schweizer Spezialitäten-Suppen

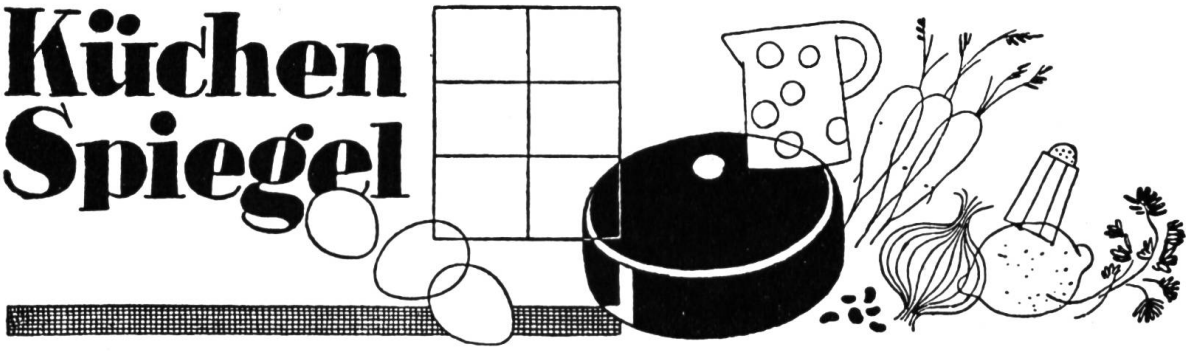
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern.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



SCHWEIZER SPEZIALITÄTEN-SUPPEN

Von H. G.

Die schweizerischen Küchenspezialitäten, für die wir im «Schweizer-Spiegel» schon seit vielen Jahren eingetreten sind, wurden seit einiger Zeit wieder allgemein zu Ehren gezogen. Die meisten von ihnen können wir aber heute nicht mehr herstellen, weil sie zuviel Fett, Eier, Nidel oder andere rationierte Lebensmittel benötigen.

Eine Ausnahme bilden die Suppen. Heute ist die Suppe ein wichtiger Teil, ja sehr oft der Mittelpunkt der Mahlzeit. Statt den dünnen Suppen der Hotelküche, die so lange Mode waren, kehrt man wieder zu währschaften Zubereitungsarten zurück.

Hier sind einige Beispiele von alten, guten Spezialitäten-Rezepten. Natürlich enthalten diese Suppen auch rationierte Lebensmittel, aber erstens nicht in allzu großer Menge, und zweitens bildet eine kräftige Suppe, die Hafer, Milch, Käse, Speck oder Fleisch enthält, eine vollwertige Mahlzeit, die je nach der Jahreszeit mit Brot und frischem Obst ergänzt werden kann.

Urner Kartoffelsuppe

1 gehackte Zwiebel, feingeschnittener Knoblauch und 1 Eßlöffel Mehl mit wenig Fett leicht rösten und mit Wasser ablöschen. Sobald dieses kocht, sechs in Würfel geschnittene Kartoffeln, eine halbe Tasse Reis, mehrere feingeschnittene Lauchstengel und geschnittenen Kohl oder Kabis dazu geben, alles 1½ Stunden kochen und über geriebenen Käse anrichten.

Glarner Käsesuppe

½ Pfund Emmentaler Käse, ½ Liter kochendes Wasser, ½ Pfund Brotdünkli, 30—40 Gramm Butter.

Der geraffelte Käse wird abwechslungsweise mit dem Brot lagenweise in eine Schüssel gelegt, mit kochendem Wasser übergossen und 10 Minuten zugedeckt stehen gelassen. Dann werden Brot und Käse mit einem Deckel leicht gepreßt, das Wasser abgeschüttet (zu Suppe verwenden), das feuchte Brot mit dem Käse in eine Pfanne geben, in welcher die Butter heiß gemacht wurde. Alles unter ständigem Rühren kochen, bis der Brei glänzend wird, d. h. bis das Fett vom Käse ausscheidet. Die Speise sehr heiß servieren.

Schwyzer Kabissuppe

1 kleiner Kabiskopf, 2—3 Eßlöffel Reis, 1 Zwiebel (eventuell 30 Gramm Fett oder Butter), 50 Gramm geriebener Käse, Salz, Pfeffer, Muskat, 1½ Liter Fleisch- oder Gemüsebrühe.

Den in Streifen geschnittenen Kabis und die feingeschnittene Zwiebel im eigenen Saft oder im Fett dämpfen, die Brühe

dazu gießen, den Reis, Salz, Pfeffer und Muskat beifügen und die Suppe ¾ Stunden kochen. Mit geriebenem Käse bestreut anrichten.

Tessiner Kuttelsuppe (Busecca)

400 g Kutteln, 1 Lauch, 1 Sellerieknolle, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 kleiner Kohlkopf, andere Gemüse je nach der Jahreszeit, 1 Löffel Speckwürfelchen, Wasser, Salz, 1 Bouillonwürfel, 1 Handvoll Teigwaren oder 2—3 Kartoffeln in Würfelchen geschnitten, geriebener Käse.

Zwiebeln und Knoblauch werden fein gehackt und mit dem Speck gedämpft. Hierauf gibt man die in Streifen geschnittenen Kutteln und das nötige Wasser hinzu und kocht die Suppe ½ Stunde. Dann fügt man das Gemüse, die Teigwaren oder Kartoffeln bei und kocht die Suppe fertig (½ Stunde). Nach Belieben gibt man frische Tomaten oder Püree dazu und serviert zur Suppe geriebenen Käse.

Erbssuppe nach Berner Art

250 g gelbe Erbsen, 3 Lauch, 3—4 Rüben, Wasser, Salz, 1 Füßli, Wädli, Öhrli (oder ein Stück Speck), ½ Tasse Reis.

Die Erbsen werden am Vortag eingeweicht und dann mit dem Einweichwasser zum Kochen gebracht. Den fein geschnittenen Lauch, die Rübenwürfelchen und das Fleisch beigeben und das Eintopfgericht 1—1¼ Stunden kochen. Den Reis erst 15 Minuten vor dem Essen zufügen. Man kann das Fleisch in Würfelchen oder Stücke schneiden und mit der Suppe, oder separat mit Salat servieren.

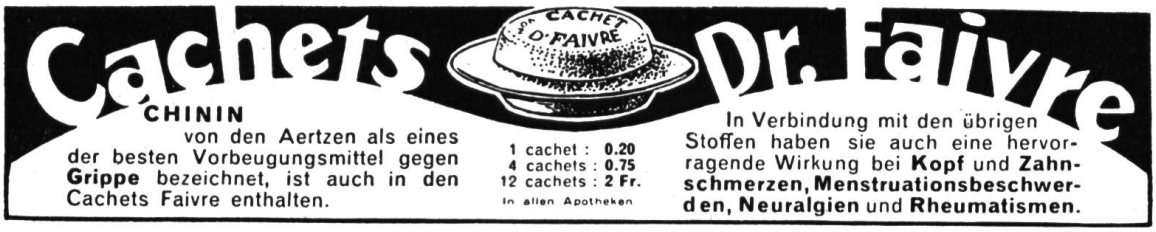
Appenzeller Hafersuppe

2 l Flüssigkeit, Salz, 60 g Hafergrütze, 1 Zwiebel, 3 Kartoffeln, 4 Eßlöffel Milch, geriebener Käse.

Die Hafergrütze in die kochende Flüssigkeit einrühren, Salz und gehackte Zwiebel beigeben. Kochzeit 1 Stunde 20 Minuten. Vor dem Anrichten die würflig geschnittenen Kartoffeln zugeben. Die Suppe über die Milch anrichten und mit dem geriebenen Käse servieren.

Zwiebelsuppe (nach Westschweizer Art)

3—4 Zwiebeln, 1 Eßlöffel Fett, 4 Eßlöffel Mehl oder 2 Kartoffeln, 2 l Wasser, Salz, Brotscheiben, geriebener Käse.



In beschränkten Quantitäten erhältlich 250 gr. - Paket Fr. 1.90 = 125 Punkte

Die Zwiebeln fein schneiden, im Fett dämpfen, Mehl oder geraffelte Kartoffeln zugeben und mit den Zwiebeln gut bräunen. Ablöschen, salzen und die Suppe eine halbe Stunde kochen.

Die Brotscheibchen in die Suppenschüssel geben, mit geriebenem Käse überstreuen und mit der heißen Suppe übergießen.

Minestrone

1 Eßlöffel Fett oder Öl, 20 g Magerspeckwürfeli, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 40 g weiße Böhnli, 1 große Kartoffel, 1 Stück Sellerie, 1 kleine Rübe, ¼ Kohl, 200 g frische Tomaten oder 2 Eßlöffel Tomatenpüree, 30 g Reis oder Teigwaren, Kräuter, Peterli, 2 l Wasser, geriebener Käse nach Belieben.

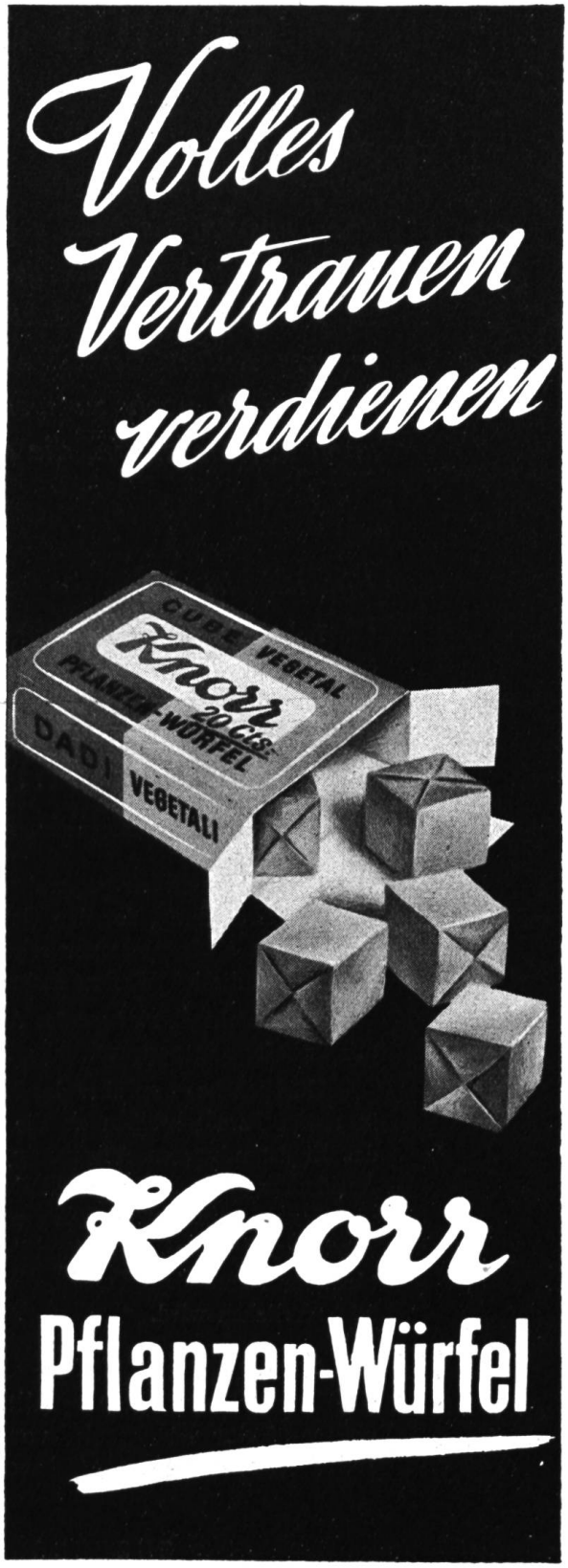
Die Speckwürfeli mit der Zwiebel und dem Knoblauch im Fett dämpfen, mit Wasser ablöschen; die eingeweichten Böhnli hinzufügen und weichkochen. Nach halber Kochzeit das in beliebige Form geschnittene Gemüse ebenfalls beigeben. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden und mit dem Reis oder den Teigwaren 12—15 Minuten vor dem Anrichten beifügen. Die Suppe wird über das Grüne und den Käse angerichtet. 1—1½ Stunden.

Kürbissuppe nach Tessiner Art (Bulbura)

1 kleiner Kürbis, 1 gehäufter Eßlöffel Mehl, 1 dl Milch, Salz, Basilikum, 2 l Wasser, 1 Handvoll geröstete Brotwürfeli oder gekochte, grüne Erbsen.

Den Kürbis schälen, in kleine Stücke schneiden, in Salzwasser weichkochen, mit dem Kartoffelstößel zerdrücken oder durch ein Sieb streichen.

Das Mehl mit der kalten Milch anrühren und in das Kürbispüree einlaufen lassen; würzen und mit Wasser verdünnen. Die Suppe nochmals durchkochen und über Brotwürfeli oder Erbsen anrichten. Saurer Rahm oder Milch verfeinern die Suppe.



WAS WIR ERREICHTEN

Der «Schweizer-Spiegel» will seine Leser unterhalten und anregen. Es ist sein Ehrgeiz, darüber hinaus die schweizerische Haltung auf allen Gebieten des Lebens zu fördern. Er versucht immer wieder, auf Werte unseres Kulturlebens hinzuweisen, die von der Allgemeinheit noch zu wenig beachtet werden, aber auch auf Gefahren, die diesem drohen.

Ein Beispiel:

Im Mai 1942 veröffentlichten wir aus der Feder von Adolf Guggenbühl einen Artikel

DIE GEFÄLSCHTEN APPENZELLER

Darin nahmen wir gegen den Regierungsrat des Kantons Appenzell A.-Rh. Stellung, der den Gemeinden empfahl, Neueingebürgerten Namen alteingesessener schweizerischer Familien zu verleihen, um sie auf diese Weise zu assimilieren.

Diese Polemik rief großes Aufsehen hervor. Man warf uns vor, uns unbefugt in appenzellische Angelegenheiten einzumischen usw.

Kürzlich hat nun aber das Eidg. Justiz- und Polizeidepartement in einem Rundschreiben an die kantonalen Aufsichtsbehörden für das Zivilstandswesen Anweisung erteilt, in Zukunft naturalisierten Ausländern nicht mehr zu erlauben, den Namen irgendeiner schweizerischen Familie anzunehmen und darauf hinzuweisen, daß schutzwürdige Interessen einer Familie gewahrt werden müssen, so daß nicht ihr Name einer Person, die ihr nach Abstammung nicht zugehört, verliehen wird.

Die Aufgaben, die sich der «Schweizer-Spiegel» gestellt hat, sind noch lange nicht erfüllt. Das Schwerste bleibt zu tun, während der Kriegszeit, vor allem aber nach dem Krieg. Jeder Abonnent des «Schweizer-Spiegels» hilft mit.

GUGGENBÜHL & HUBER

SCHWEIZER-SPIEGEL-VERLAG · HIRSCHENGRABEN 20 · ZÜRICH