Zeitschrift: Schweizer Spiegel

Herausgeber: Guggenbühl und Huber

Band: 22 (1946-1947)

Heft: 6

Rubrik: Was kochen Sie zum Nachtessen? : Kleine Ratschläge für rasch zubereitete, warme Essen

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

Was kochen Sie zum Nachtessen?

Kleine Ratschläge für rasch zubereitete, warme Essen

Von E. B.

Sicher ist es auch Ihnen schon so ergangen wie mir: Man verbringt den Nachmittag mit einer Bekannten, und beim Abschiednehmen fällt die Frage: «Was kochen Sie zum Nachtessen? Jetzt bleibt mir nur noch eine halbe Stunde Zeit zum Kochen!» Wurst, Käse, Brot und Tee dazu?

Nein, für solche Abendessen weiß ich besseren Rat! Ich habe mir schon lange eine Anzahl kleiner Abendessen zusammengestellt, die schnell zubereitet und außerdem billig und sättigend sind. Diese Menus besitzen zudem den Vorteil, daß sie beim Nachhausekommen nur wenig Arbeit geben, da man die Gerichte vor dem Ausgehen sehr gut vorbereiten kann.

Da wäre zum Beispiel das von vielen zu Unrecht stiefmütterlich behandelte Hirn. Es braucht wenig Fleischpunkte und ist nicht teuer.

HIRN MIT EI

Kalbs- oder Schweinshirn (ein kleines pro Person) wird eine Stunde lang in lauwarmes Wasser gelegt und hierauf von allen Äderchen und Häutchen befreit. Das kann vormittags vorbereitet werden. Abends eine feingehackte Zwiebel in Butter leicht bräunen, das Hirn dazu geben und mit einer Prise Salz und etwas Pfeffer eine Viertelstunde dünsten. Die Eier (eines pro Person) werden mit etwas Milch vermischt, über das Hirn gegossen und unter Umrühren einige Minuten mitgekocht. Das Gericht kann mit gehackter Petersilie oder mit Schnittlauch bestreut werden.

Andere Zubereitungsart:

GEBACKENES HIRN

Das wie oben vorbereitete Hirn wie Wienerschnitzel zubereiten, also in Mehl wälzen und in verklopftem Ei und Paniermehl wenden. Abends im heißen Fett goldgelb backen. Geben Sie Salat oder eine vorher zubereitete Vinaigrette dazu.

VINAIGRETTE

1 hartgekochtes Ei, etwas Peterli, 1 Stück Zwiebeln, Kapern, 2 Cornichons, Senf, Salz, Pfeffer, Muskat, 2 Löffel Essig und 1 Deziliter Öl. Senf, Salz, Pfeffer, Muskat und der Essig werden in einer Schüssel gut verrührt, dann gibt man das gehackte Ei und nach und nach das Öl und die übrigen fein verwiegten Zutaten hinzu. Die Sauce wird kräftig gewürzt. Ist sie zu sauer, kann man eine Prise Zucker hinzugeben.

HÖRNLIAUFLAUF

Nehmen wir an, Sie hätten vom Vortag einen Rest Voressen oder noch besser Gulasch. Strecken Sie die Sauce mit etwas Tomatenpurée. Vermischen Sie alles mit

gekochten Makkaroni oder Hörnli und bestreuen Sie das Gericht mit Käse und einigen Butterflöcklein. Abends im Bratofen in der Auflauf-Form kurz überbacken.

KARTOFFELSTOCK-KUGELN

Reste von Kartoffelstock (Sie haben am Vortag mit Absicht ein zu großes Quantum gemacht) werden mit einem Ei, wenig Grieß und Mehl vermischt und kaltgestellt. Zur Bereicherung kann unter die Kugeln auch gehackter Schinken gemischt werden. Am Abend formen Sie Kugeln daraus und backen sie im Fett. Mit Gemüse oder Salat bilden sie ein gutes Nachtessen.

SENF-EIER

Die Sauce dazu wird schon am Vormittag zubereitet. In eine fertige weiße Sauce

"Wo's Kinder hat, ob gross, ob klein, soll VINDEX stets im Hause sein"

VINDEX-Kompressen und VINDEX-Wundsalbe in Tuben zur raschen und zuverlässigen Wundheilung.

Die vorzügliche, überall beliebte

Berner-Alpenmilch-Chocolat-Crème ist stets willkommen

1. zum Frühstück mit Milch verdünnt
2. zum Dessert, mit oder ohne Haushaltrahm
3. auf Touren, als konzentrierte Nahrung, die aber keinen Durst macht

gibt man fein geschnittene Zwiebeln und so viel Senf, daß die Sauce recht kräftig ist. Abends schlägt man in kleine Auflaufförmchen je 1 Ei, verteilt die Sauce darüber, gibt auf jedes Förmchen eine Butterflocke und bäckt das Senf-Ei einige Minuten im heißen Bratofen, bis das Ei halbfest ist.

Feinere Zubereitung: Etwas Nidel wird mit Salz, Pfeffer, Senf und feingehackten Zwiebeln geschlagen. In je ein Auflaufförmchen kommt ein in die Hälfte geschnittenes, hartgekochtes, geschältes Ei. Man gießt die Sauce darüber, läßt das Gericht einige Augenblicke in mäßiger Hitze backen und serviert es sofort.

EIER MIT BRATWÜRSTEN

Der Boden einer eingefetteten Auflaufform wird mit Tomatenpuré belegt. Darauf kommen grobgeschnittene hartgekochte Eier, dann eine Lage gebratener Bratwurststückchen und wieder eine Lage gekochter Eier. Obenauf gibt man Butterflöckchen und geriebenen Käse. Man bäckt die Speise im Ofen.

Statt Bratwürste können auch gekochte, geschnittene Kartoffeln verwendet werden.

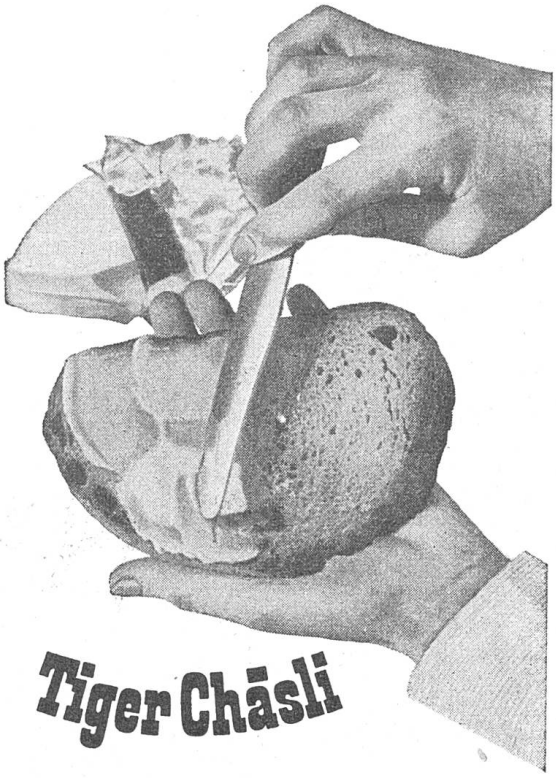
KÄSESCHNITTEN

Nicht zu dünne Schnitten Modelbrot werden auf beiden Seiten mit wenig Butter bestrichen und mit einer dünnen Scheibe Schinken und einer Scheibe Käse belegt. Abends die so vorbereiteten Schnitten im vorgewärmten Ofen 10 Minuten backen, bis der Käse zerfließt.

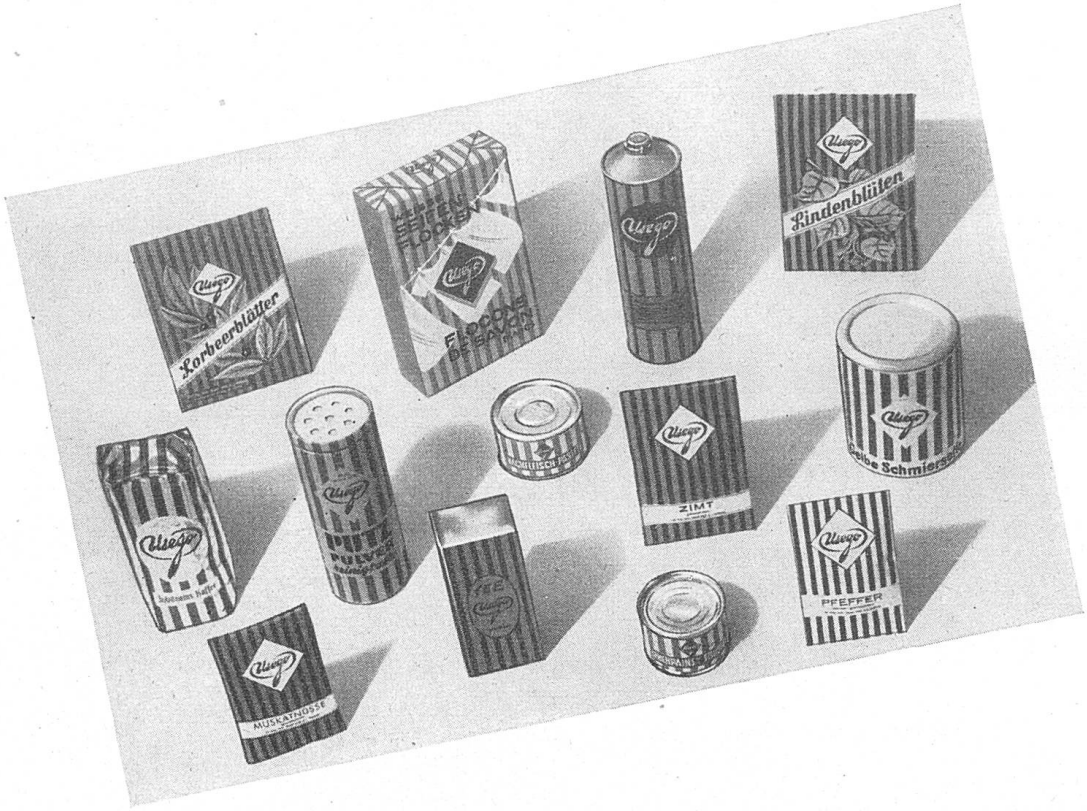
Ähnlich werden die

CROUTES AUX CHAMPIGNONS

zubereitet. Pro Person braucht es 50 g Champignons. Die geputzten Pilze werden blättrig geschnitten, in Butter gedünstet und wie eine weiße Sauce fertiggemacht (Mehl hinzufügen, dann zuerst kalte und nachher heiße Flüssigkeit unter Umrühren beigeben und die Sauce 20 Minuten kochen lassen). Mit Zitronensaft und gehackter Petersilie würzen. Abends werden mit Butter bestrichene Modelbrotschnitten im Bratofen gebacken und mit



Allzeit bereit, hochfein und nahrhaft



Es kommt nicht von ungefähr, daß eine Ware im Laufe der Jahre einen eigenen Charakter bekommt und zum Wahrzeichen für eine ganz bestimmte Herkunft wird.

So auch die USEGO-Streifen-Packungen

Die bekannte und beliebte USEGO-Marke und die Streifenpackungen in den verschiedenen Farben kennt heute jedes Kind, und wie leicht hat es die Mutter, wenn sie sagen kann,

«Hansli, hol es Pfond Kaffee
im silbergstreifte Usego-Päckli.»

Die Mutter weiß zum voraus, daß sie das bekommt, was sie wünscht.

der gewärmten Sauce bestrichen. Man legt auf jede Schnitte ein Butterflöckchen und bäckt sie nochmals 5 Minuten.

GEBACKENE KARTOFFELSCHEIBEN

Gekochte Kartoffeln, die bereits vormittags geschält wurden, in mitteldicke Scheiben schneiden, auf ein gut eingefettetes Backblech legen, mit flüssiger Butter bestreichen und in heißem Ofen backen. Einmal wenden. Diese Kartoffeln passen gut zu einem Nachtessen mit Kaffee.

WURSTTELLERCHEN

Haben Sie einen Rest Spinat oder Erbsli? Dann geben Sie Lyonerwurstscheiben, die nicht enthäutet wurden, in heißes Fett, füllen sie mit dem gewärmten Gemüse und richten sie kranzförmig um eine Rösti an.

GESCHNETZELTE NIEREN

ergeben mit Mais oder Teigwaren ein vorzügliches Nachtessen. Sie beziehen die Nieren (Rindsniere oder feine Schweinsniere) geschnetzelt vom Metzger. Sie werden mit fein geschnittener Zwiebel 10 Minuten auf starkem Feuer gedünstet, mit einem Teelöffel Senf und etwas Paprika vermischt und zum Schluß mit einem Eßlöffel Mehl bestreut. Nach Belieben gibt man auch Kümmel darunter. Soviel Wasser zugeben, als Sauce gewünscht wird, und erst beim Anrichten salzen, sonst werden die Nieren hart.

* * *

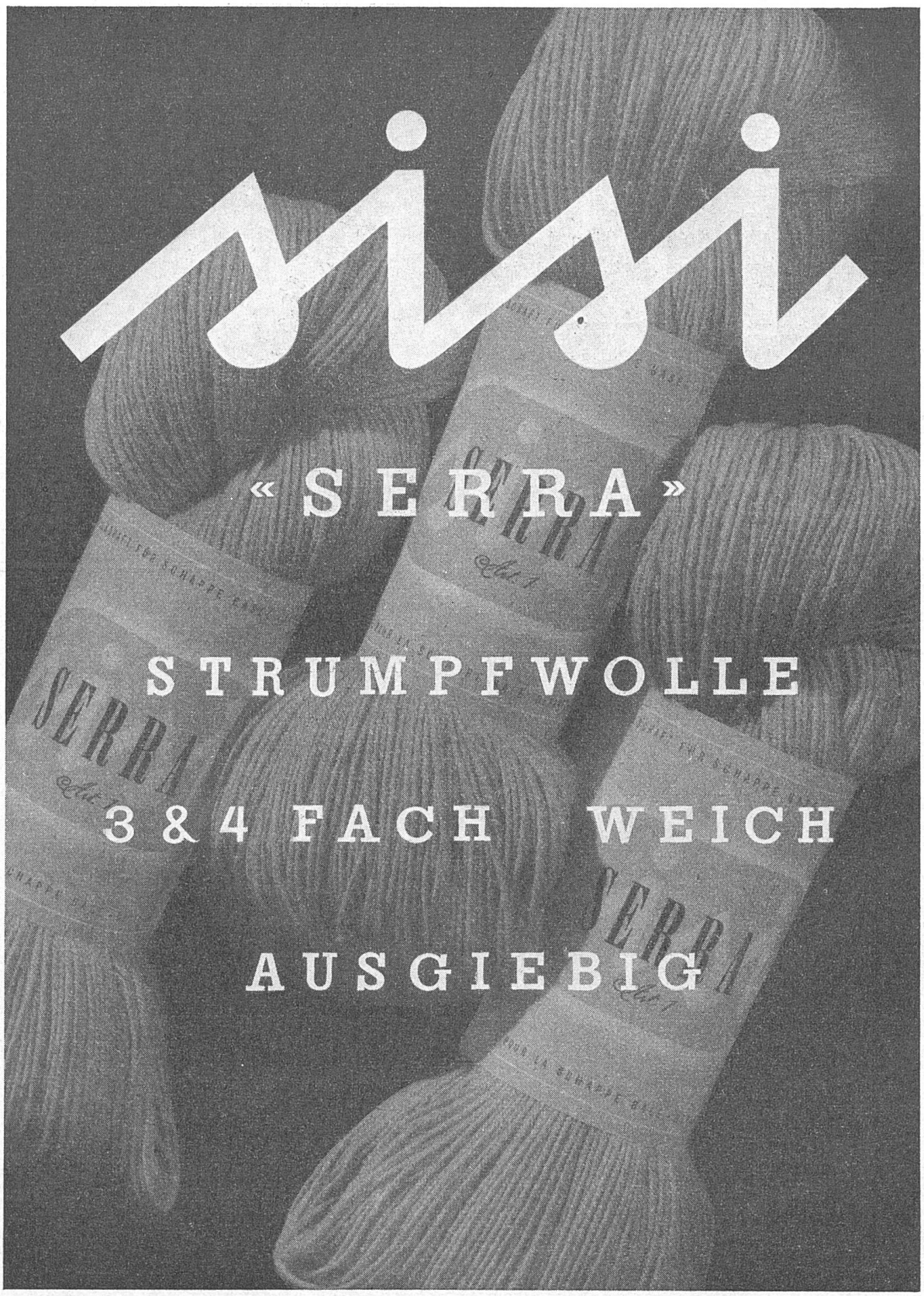
Mit dieser Auswahl wird Ihnen die Antwort auf die besorgte Frage, die Sie sich nach einem freien Nachmittag stellen: «Was koche ich heute zum Nachtessen» immer leicht fallen.

Manuskripte, welche an die Redaktion des «Schweizer-Spiegels» gesandt werden, können nur retourniert werden, wenn Rückporto beiliegt.

Hausfrau! Mutter!

Ein wenig Zeit sparen für die Kinder! Wie manche Mutter würde dies gerne tun, kommt aber einfach nicht dazu.
Verwenden Sie Maggi's Produkte, die Ihnen so manche Küchenarbeit abnehmen und erleichtern!

MAGGI's Produkte


sisi
«SERRA»
STRUMPFWOLLE
3 & 4 FACH WEICH
AUSGIEBIG
SERRA