Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 23 (1947-1948)
Heft: 5

Artikel: Gemüse im Februar : mit Nidel interessant gemacht
Autor: Strauss, F.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1069183

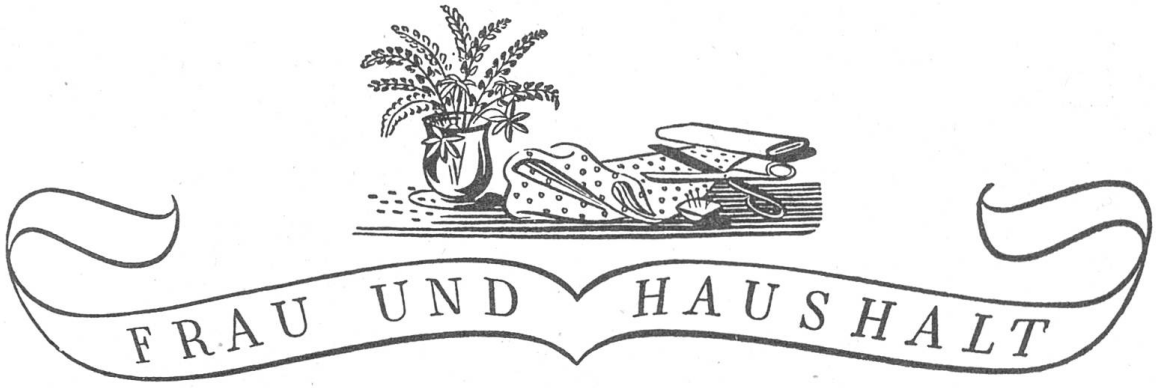
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 10.08.2025

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



Gemüse im Februar — mit Nidel interessant gemacht

Von F. Strauß

Gewiß, die Auswahl an frischen Gemüsen wird in dieser Jahreszeit immer spärlicher. Aber wir haben mehr Butter und können es uns deshalb leisten, den von der Milch abgenommenen Nidel zum Kochen zu verwenden. Ganz besonders für Gemüsegerichte ist Nidel als Gewürz unschätzbar. Langweilige Rübli werden zart und schmelzend. Kohl wird beinahe edel, und Räben, die in mancher Küche so verachteten, zeigen sich, mit Nidel verfeinert, von ihrer besten Seite.

Sie wissen nicht mehr, wo und wie Haushaltnidel für Gemüse Verwendung findet? Hier einige Anregungen für nicht alltägliche Gemüsegerichte:

KOHLSUPPE MIT NIDEL

Ein kleingeschnittener Kohlkopf wird in Fleischbrühe, die mit Paprika und etwas geriebenem Kümmel abgeschmeckt ist, weich gekocht. Kurz vor dem Anrichten verrührt man einen Eßlöffel frische Butter mit ebensoviel Mehl und gibt dieses Teiglein unter fortwährendem Rühren in die kochende Suppe. Zum Schluß verfeinert man sie mit einigen Löffeln Nidel und gibt ihr durch Zitronensaft einen pikanten Geschmack.

SAUERKRAUTTOPF

250 Gramm Sauerkraut mit etwas Weißwein und 10 Gramm Butter weichdünsten. 150 Gramm Kalbsleber, in dünne Scheiben geschnitten, in Butter knusprig braten, ebenso eine kleine Zwiebel. Alsdann eine eingefettete Auflaufform folgendermaßen einfüllen:

Eine Lage Sauerkraut, dann die gebratene Kalbsleber, darauf die geröstete, in Ringe geschnittene Zwiebel und eine in Scheiben geschnittene, gekochte Kartoffel. Den Auflauf mit zwei Eßlöffel Nidel übergießen und im Ofen gelb backen. Als Gewürz eignet sich neben Salz eine Prise Muskatnuß.

Dieser Sauerkrauttopf ist ein nahrhaftes Hauptgericht.

SAUERKRAUT-AUFLAUF

Das Sauerkraut wird im eigenen Saft unter Beigabe von wenig Most oder Obstsaft gar gedünstet. Es soll recht trocken sein. In eine eingefettete Auflaufform gibt man eine Lage steifen, mit Nidel oder Milch gut verrührten Kartoffelbrei, legt darauf eine Schicht Sauerkraut und als oberste Lage wieder Kartoffelbrei, den man mit geröstetem Paniermehl, etwas gerösteter Zwiebel und kleingehacktem Speck bestreut. Man kann auch einige Apfelscheiben mit einschichten oder, je nach Geschmack, als oberste Lage Tomatenscheiben verwenden.

Der Auflauf wird im Ofen kurz überbacken.

GEFÜLLTE ZWIEBELN

Pro Person 2—3 Zwiebeln.

Man schneidet kleine Deckelchen ab, höhlt die Zwiebeln aus (Abfall für Suppe verwenden) und kocht sie etwa 10 Minuten in Salzwasser. Unterdessen hat man folgende Füllung hergestellt:

50 g geriebenen Käse, 3 Löffel Nidel, 3 Löffel Öl, einen kleinen Löffel Salz, 2 bis 3 eingeweichte Brötchen, einen Löffel gedämpften Peterli. Alles wird gut vermischt und sorgfältig in die ausgehöhlten, gekochten Zwiebeln eingefüllt, mit dem Deckel bedeckt und in einer eingefetteten Auflaufform 20—30 Minuten gebacken, bis die Zwiebeln bräunlich sind.

GEFÜLLTE KRAUTWICKEL

Sie werden gleich zubereitet wie die gefüllten Zwiebeln. Man löst die Wirz- oder Kohlblätter, entfernt die Rippen und kocht die Blätter weich. Dann wickelt man die Füllung in die Blätter, schichtet die Wickel in die Form und bäckt das Gericht 20 Minuten.

GELBE RÜBEN IN PIKANTER WEISSER SAUCE

Junge Rüben sauber schaben und in wenig Wasser oder Tomatensaft weichdünsten. Die Rüben in dünne Scheibchen schneiden. Eine Béchamelsauce herstellen, mit Rahm verfeinern und mit Muskat und Zitronensaft abschmecken. Man legiert die Sauce mit einem Eigelb, gießt sie über die Rüben und richtet das Gemüse mit gehacktem Peterli überstreut an.

ÜBERKRUSTETER KOHL

Einen Kohlkopf waschen und in vier Teile schneiden. Im Salzwasser weichkochen, abtropfen lassen und in schmale Scheiben schneiden. Den Kohl in eine eingefettete Auflaufform geben, mit geriebenem Käse bestreuen und mit Butterflöckchen belegen. Zuletzt sauren Nidel darübergießen und im Ofen backen. Nach Belieben kann man das Gericht kurz vor dem Anrichten mit etwas Kümmel würzen.

FENCHEL AU GRATIN

Die Fenchel werden gewaschen, halbiert und im Salzwasser weichgekocht. Dann füllt man sie in eine eingefettete, feuerfeste Form, gibt etwas sauren Nidel darüber und bestreut das Gemüse mit wenig Paniermehl. Zuletzt einige Butterflöckchen drauflegen. Der Fenchel wird 20 Minuten im Ofen gebacken.

RÄBEN

Räben sollen außen weiß bis blaßrosa sein, prall und ja nicht schwammig. Sie werden geschält und in Stengel oder in kleine Würfel geschnitten. Gehackte Zwiebel in Butter anrösten, das vorbereitete Gemüse hineingeben, wenig Gemüse- oder Fleischbrühe daran gießen (eventuell auch nur eine verschnittene Tomate beigeben). Alsdann das Gemüse mit Mehl bestäuben, Nidel dazugeben und die Räben weichkochen.

Man würzt sie beim Anrichten mit gehackten Kräutern oder mit Ingwer.

Das Schweizer-Spiegel-Haushaltungsbuch 1948

Preis Fr. 4.20

Endlich ein vernünftiges praktisches Haushaltungsbuch. Es ermöglicht die Aufstellung eines Budgets und monatliche automatische Kontrolle über Zuviel- und Zuwenigverbrauch am Schlusse jedes Monats. Es verlangt keine Buchhaltungskenntnisse. Der Zeitaufwand ist gering.

SCHWEIZER-SPIEGEL-VERLAG, ZÜRICH 1