Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 23 (1947-1948)
Heft: 7

Artikel: Nidel - und ein wenig Phantasie
Autor: J.S.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1069205

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: 22.01.2026

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

NIDEL — UND EIN WENIG PHANTASIE

Von J. S.

Als der Nidel freigegeben wurde, wußten wir im ersten Augenblick nichts anderes damit anzufangen, als ihn tüchtig zu schwingen und ihn mit Meringues auf den Tisch zu bringen. Er mundete allen herrlich und erzeugte eine festliche Stimmung.

Mit der Zeit aber überlegen wir uns, daß dieses Dessert ziemlich kostspielig ist, daß dem einen Familienglied eine derart süße Speise nicht gut bekommt und daß dem andern der Nidel in dieser ausgeprägten Form leicht widersteht. Versuchen wir es also vorerst mit einem anderen Aroma!

Ein gut verrührtes Eigelb mischen wir mit ein paar Löffeln starkem, frisch aufgegossenem Kaffee und ziehen diese Masse unter ein paar Deziliter gezuckerten Schlagrahm. Dasselbe läßt sich mit Rum oder aufgelöstem Schokoladepulver bewerkstelligen. Das Eiweiß kann, steif geschlagen, ebenfalls darunter gezogen werden und macht die Creme luftiger und leichter. Oder wir rösten eine Handvoll Haselnüsse in gleichviel Zucker hellbraun, treiben die erkaltete Masse durch die Mandelmühle und geben sie samt etwas Likör zu dem Schlagrahm.

Noch leichter und erfrischender wirkt der geschlagene Nidel, wenn er mit Früchten vermischt wird. Wir schnetzeln ein paar Orangen und geben sie samt etwas abgeriebener Schale dem Nidel bei. Aus eingemachten Aprikosen erhalten wir mit Hilfe des Passe-vite ein delikates Püree, das sich mit dem Nidel besonders gut verträgt. Wir wollen aber auch dankbar den Nidel genießen, wenn er mit etwas Apfelmus oder mit birchermäßig geraffelten Äpfeln und ein paar geriebenen Nüssen vermischt wurde.

Wählen wir irgendeine Süßspeise als Grundlage und fügen wir den Nidel nur als verfeinernde Zutat bei, so verursacht uns das wohl etwas mehr Arbeit, aber dafür wirkt der Nidel auf diese Weise am unaufdringlichsten, und wir werden bestimmt Erfolg mit unseren leckeren Gerichten haben.

Da gibt es einen Schokoladepudding, der wunderbar zart auf unserer Zunge schmilzt: 5 Eßlöffel Schokoladepulver, 1 Eßlöffel Kakao und 6 Blatt Gelatine werden mit einer halben Tasse Wasser oder Kaffee aufgelöst, fast kalt gerührt und unter ½ Liter geschlagenen, leicht gesüßten Nidel gemischt. Kalt stellen und stürzen, keine komplizierte Puddingform verwenden. Dieses Rezept wandle ich verschiedentlich ab, indem ich die Gelatine statt in Wasser in Fruchtsaft (Orangen, Ananas, Himbeeren usw.) auflöse, etwas mehr Zucker verwende, das entsprechende Fruchtfleisch klein schneide und mit der

Nährkraft seit uralter Zeit

Aus ältesten Büchern wissen wir, dass zuckerhaltiges Manna ein begehrenswertes Nahrungsmittel war! Zucker von der Pflanze mit Hilfe des Sonnenlichtes erzeugt, macht auch die Nährkraft der Confitüre aus. Sie ist die richtige Grundlage für einen arbeitsreichen Tag, ein konzentrierter Kräftespender für gross und klein. Darum steht Roco-Confi auf unserem Frühstückstisch - sie schmeckt und sie nährt!

LASS DIR
ZEIT ZUM
FRÜHSTÜCK

ROCO
Confitüre
. . . unser Kräftespender

ROCO CONSERVENFABRIK RORSCHACH A. G.

ROCO CONSERVENFABRIK RORSCHACH A. G.

fast kalten Gelatinemasse langsam zum Rahm gebe (von dem ich in diesem Falle nur 3 bis 4 dl brauche), bei Orangen auch etwas Schale hinzureibe und etwas Zitronensaft beifüge.

Wenn mir ein Rest von Grießbrei oder Milchreis bleibt, kann er gleich die Grundlage für eine ebenso nahrhafte wie wohlschmeckende Süßspeise bilden. Ich mische unter den aufgewärmten Rest einige Blatt Gelatine und den nötigen Zucker, lasse die Masse auskühlen, jedoch nicht erstarren und schwinge unterdessen den Nidel (auf einen Deziliter Nidel rechne ich ein Blatt Gelatine, wenn die Grundmasse an und für sich schon kompakt ist), der zuletzt darunter gemischt wird.

Zugunsten des Nidels können wir ruhig auf die Eier verzichten und eine dickliche Päcklicreme zubereiten. Vielleicht bringen wir die Geduld auf, sie unentwegt mit dem Schneebesen zu schwingen, bis sie fast kalt ist — ich habe dieses Vörteli einer alten Köchin erfolgreich ausprobiert, nachdem ich nicht glauben wollte, daß die Creme durch dieses langweilige Rühren so viel feiner und luftiger werde. Mischen wir zum Schluß noch etwas Nidel darunter — er mag geschlagen sein oder nicht — erklären sich bestimmt alle Mißtrauischen geschlagen, die sonst über die fixfertigen Cremeprodukte die Nase rümpfen.

Lassen wir nur unsere Phantasie ein wenig walten, so fallen uns noch ungezählte Möglichkeiten zur Verwendung des Nidels ein. Nachdem wir die alten Dessertrezepte ohnehin vergessen haben, schauen wir lieber gar nicht mehr ins Kochbuch, sondern stellen mit den uns verfügbaren Mitteln mutig eine persönliche Speise zusammen. Damit sind wir des zeitraubenden Nachblätterns und Abwägens ein für allemal enthoben und empfinden ein gewisses Unabhängigkeitsgefühl, das unserer Lust am Kochen nur förderlich sein kann. Die Familie aber freut sich bestimmt über Gerichte, die bald dem Geschmack des einen, bald der Vorliebe des andern Rechnung tragen und die zudem Anregungen aller Art sehr wohl zulassen.