

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 26 (1950-1951)
Heft: 12

Artikel: Selbstgemachte Nudeln
Autor: H.D.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1070564>

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: 19.01.2026

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

KÜCHEN-SPIEGEL

Selbstgemachte

Nudeln

Von H. D.

Natürlich gibt es viele Möglichkeiten, Nudeln und andere Teigwaren in bester Qualität zu kaufen, doch schließt dies nicht aus, daß die Hausfrau — sei es bei einer Festlichkeit oder anlässlich eines besondern Besuches — auch einmal ein eigenes Fabrikat vorführen möchte, wie dies früher allgemein Sitte war.

Unsere

Zutaten

bestehen, berechnet für einen Haushalt mit vier Personen, aus:

200 g Mehl, 2 Eiern, 2 Eigelb, 20 g Tafelbutter, 5 g Salz, wenn es sich um besonders gute Eiernudeln handelt. Die Butter ist nicht unbedingt nötig, doch wird der Teig geschmeidiger.

Aus diesen Zutaten mischen wir einen festen Teig, indem wir die mit Salz verklopften Eier in das Mehl geben und die Butter in kleinen Stückchen darauf verteilen. Zuerst nehmen wir zum Zusammenmengen ein breites Messer, dann verarbeiten wir den Teig mit den Handballen so lange, bis ein Loch, welches der Finger in den Teig drückt, sich von selber wieder schließt.

Nun schneiden wir das Teigstück in vier Teile,

formen diese zu gleichmäßigen flachen Stücken, die wir leicht mit Mehl bestäuben, aufeinanderlegen und zudecken, damit sie nicht austrocknen. Bei einer großen Teigmenge stellen wir warmes Wasser darunter.

Schon nach zehn Minuten beginnen wir auf einem mit Mehl bestäubten Brett große, messerrückendicke Flächen auszurollen, je dünner, je besser. Wir legen diese Teigplatten zum Trocknen auf ein reines Tischtuch. Nach einer Viertelstunde schneiden oder rädeln wir sie alle in 5 cm breite Streifen, legen je sechs davon aufeinander und schneiden rasch Nudeln ab, für Suppennudeln messerrückendick, für die andern etwas größer. Nach dem Schneiden werden die Nudeln aufgelockert und entweder sofort zubereitet oder, falls sie aufbewahrt werden sollen, an der Wärme getrocknet und in dünnen Stoff- oder Cellophanbeuteln versorgt. Sie bleiben lange haltbar.

Die Zubereitung

Woran liegt es, daß uns die von Italienern zubereiteten Teigwaren oft so viel besser schmecken als die bei uns zu Hause? Ich glaube, weil die Italiener diese Gerichte mit viel mehr Liebe kochen, als wir es tun. Wir dürfen unsere Teigwaren nicht einfach kochen lassen, bis sie eben weich sind, wie es so häufig geschieht. Mit dem gleichen Einfühlungsvermögen, das wir z. B. für einen Kalbsnierenbraten aufwenden, müssen wir auch die Nudelpfanne überwachen. Nicht zu weich kochen und doch den richtigen Grad des Garwerdens erwischen! Es bleibt uns nichts anderes übrig, als oft zu probieren und die letzten fünf Minuten beim Kochtopf zu stehen.

Nudelsuppe

Wir geben den vierten Teil unserer selbstgemachten Nudeln in die fertige kochende Suppenbrühe und lassen sie etwa fünf Minuten zugedeckt leicht köcheln und — falls nötig — an heißer Stelle zugedeckt noch einige Minuten ziehen. Wenn die Suppe als selbständiges Gericht, z. B. als Abendessen, serviert werden soll, werden wir weniger Brühe oder mehr Nudeln dazugeben und nach Belieben einige Eßlöffel voll Parmesankäse einrühren. Vergessen wir auch nicht, reichlich Schnittlauch darüber zu streuen.

Nudeln mit Butter

Wir geben das ganze Quantum Nudeln in etwa zweieinhalf Liter leicht gesalzenes Wasser und lassen sie nach dem Aufkochen zugedeckt ziehen, bis sie genügend weich sind. Dann schütten wir die Nudeln auf ein Sieb, gießen lauwarmes Wasser zum Klarspülen darüber, lassen gut abtropfen, richten sie auf eine heiße Schüssel an und geben entweder heiße Butter darüber oder nach dem Herausschöpfen auf die Teller auf jede Portion einige Stücke frische Butter.

Nudeln mit Eiern

Die gekochten, abgetropften Nudeln in eine Pfanne mit heißer Butter geben. Drei Eier mit zwei Eßlöffel Nidel oder Milch und ein wenig Salz verklopfen und darübergießen. Gut umrühren, anrichten und zu grünem Salat servieren.

Nudelauflauf

Wir geben die gekochten Nudeln in eine eingefettete Auflaufform und bestreuen sie mit geriebenem Parmesankäse. Dann verklopfen wir zwei Eier mit einem halben Liter Milch, ein wenig Salz und Muskat. Diese Eiermilch gießen wir über den vorbereiteten Auflauf, streuen Brösmeli und Butterflöckchen darüber und backen ihn bei Mittelhitze goldgelb.

Ravioli

Wir bereiten einen Nudelteig und wallen die Teigplatten aus. Nun geben wir in gleichmäßigen Zwischenräumen teelöffelgroße Häufchen der Füllung auf den Teig und legen eine zweite Teighälfte darüber, nachdem wir je die Außenfläche um die Füllung herum mit Eiweiß bepinselt haben. Mit einem Kellenstiel oder einem Tellerrand drücken wir die Zwischen-

**Die Verantwortung . . .**

für die Gesundheit der Kinder liegt bei uns Eltern. Will es mit den Kleinen nicht recht vorwärts gehen? Wie viele Stunden der Angst und Besorgnis können hier mit Forsanose vermieden werden.

Forsanose ist nicht nur ein zuträgliches und leicht verdauliches Kräftigungsmittel, sondern mundet den Kindern herrlich, wirkt appetitanregend und weckt das Verlangen nach vermehrter Tageskost.

Kinder, die regelmäßig Forsanose trinken, gedeihen besser, werden widerstandsfähiger und kommen auch in der Schule besser nach.

forsanose

Viel Gehalt - mehr Genuss

Originalpackungen zu 500 g und 250 g
überall erhältlich

FOFAG, FORSANOSE-FABRIK, VOLKETSWIL/ZCH.

GILBARCO GILBARCO GILBARCO GILBARCO



Allen Leuten recht getan...

... dem Bauherrn, dem Architekten und den Miethaltern ist wirklich eine Kunst und ist doch keine Kunst mit

Gilbarco
OELFEUERUNG

Die vollkommen automatische und sparsame Oelfeuerung mit günstiger Ausnutzung der Wärmeleistung des Heizolees.

Der **Gilbarco**-Oelbrenner ist – als einziger – mit der neuesten Erfindung ausgestattet: Mit der patentierte **Gilbarco-Sparkupplung**.

Unverbindliche Beratung u. Berechnung durch

FLEXFLAM AG. ZÜRICH 2

Tödistr. 9 - Telephon (051) 23 99 85

Vertretungen in der ganzen Schweiz

GILBARCO GILBARCO GILBARCO GILBARCO

räume aufeinander und rädeln oder schneiden Vierecke aus. Nun lassen wir die Ravioli kurze Zeit antrocknen. Dann geben wir sie in kochendes Wasser und lassen sie darin, bis sie aufsteigen (etwa zwölf Minuten). Nach dem Abtropfen geben wir sie in eine feuerfeste Form, übergießen sie mit einer kräftigen Tomatensauce, geben geriebenen Käse und zerlassene Butter darüber und stellen das Gericht kurze Zeit in den Backofen. Man kann aber auch die gekochten, angerichteten Ravioli einfach mit geriebenem Käse bestreuen und heiße Butter darüber gießen.

Füllung:

a) Mit Fleisch: Resten von Braten oder von gekochtem Rindfleisch werden zusammen mit etwas Speck oder Schinken fein verwiegert. Man würzt mit Salz und Pfeffer, gibt etwas geriebenen Parmesankäse und ein Ei darüber und vermischte alles gut.

b) Mit Spinat: der fertig zubereitete, gut gewürzte, kalte Spinat wird mit zwei verquirlten Eiern oder mit etwas saurem Nidel vermischte.

Nudeln al Sugo

Die gekochten und abgespülten Nudeln entweder in die fertige Sauce geben und vor dem Anrichten einige Minuten darin ziehen lassen oder aber die Nudeln und die Sauce separat servieren.

Sugo (Tomatensauce):

Eine kleingeschnittene Zwiebel, Peterli und nach Belieben Sellerie in reichlich Olivenöl einige Minuten dünsten. Dann geben wir einen Löffel Mehl und frischen Tomatensaft oder eine Dose Tomatenmark dazu, fügen Salz und Pfeffer bei, löschen mit wenig Wasser ab und kochen die Sauce etwa eine Viertelstunde. Zum Schluß nach Belieben mit einer Zehe zerquetschten Knoblauchs, einer Messer spitze Zucker und einem Teelöffel Zitronensaft abschmecken.

Nudeln mit Kräutern

In eine eingefettete, feuerfeste Form lagenweise Nudeln, geriebenen Käse und fein gehackte Kräuter, wie Majoran oder Thymian, geben. Etwas heiße Milch und in Butter gedünstete Zwiebeln oder Brösmeli darüber gießen. Das Gericht zugedeckt bei schwacher Hitze im Backofen eine Viertelstunde aufziehen.

Im **Usego**
GESCHÄFT

gut beraten
gut bedient





Im Waldorf-Astoria New York,

einem der größten Hotels der Welt, ereignete sich folgende kleine Geschichte: Ein amerikanischer Industrieller diktierte der Hotelsekretärin einen Brief nach Zürich.

„Nach Zürich?“ fragte die Sekretärin, „das ist doch kein O“, sondern eine Versicherungsgesellschaft!“

„Was, Sie kennen Zürich nicht, die größte Stadt der Schweiz?“

„Nein, ich kenne nur die «Zurich Insurance Company»; daß es auch eine Stadt dieses Namens gibt, ist mir vollkommen neu!“

Diese kleine Begebenheit zeigt uns, daß in den U. S. A. die „Zürich-Unfall“ bekannter ist als die größte Schweizer Stadt, von der sie ihren Namen hat. Sie hat sich ihren guten Ruf und ihre überragende Stellung in den U. S. A. auf die gleiche Weise erworben wie in jedem der vielen anderen Länder, in denen sie tätig ist: durch Pionierarbeit, Großzügigkeit, durch Leistung, Leistung und nochmals Leistung! In den U. S. A. liegt ihr hervorragendes Verdienst auf dem Gebiet der Unfallverhütung in der Fabrik und auf der Straße. Sie ist wiederholt für ihre Tätigkeit vom „National Safety Council“ ausgezeichnet worden.

Unsere amerikanische Niederlassung ist zwar die bedeutendste, nicht aber die erste oder gar die einzige Filiale der „Zürich“ im Ausland. Schon in den ersten Jahren nach ihrer Gründung machte es die junge „Zürich“ wie ein Bienenvolk.

Sie flog aus und gründete nacheinander Filialen in Deutschland, Italien, Österreich, Frankreich — ja, zu Zeiten wagte sie sich hinauf bis nach Petersburg und Finnland und hinunter bis nach Algerien. Heute arbeiten 18 Niederlassungen in 17 Ländern unter der Oberleitung unseres Sitzes am Mythenquai. Diese Auslandsfilialen sind für unsere Volkswirtschaft von großer Bedeutung: mehr als 60% der Prämieneinnahmen der „Zürich“ kommen allein aus den U. S. A. — nur ein kleiner Teil der Prämieneinnahmen stammt aus unseren eigenen Gemarkungen. Das sollten alle jene bedenken, welche Gesellschaften wie die „Zürich“ so gerne verstaatlichen möchten!

Die „Zürich-Unfall“ hat, in stetem Wettkampf mit starken und tüchtigen Konkurrenten, ähnlich wie die schweizerische Exportindustrie, den Namen unseres Landes und vor allem den Namen der Stadt Zürich in die weite Welt hinausgetragen. Durch Leistung und immer neue Leistung hat sie unserem Lande moralischen und materiellen Gewinn zugleich eingetragen. Denn: wo die Fahne der Freiheit noch weht, da erhält der Fleiß noch seinen Preis!



Es ist besser eine Versicherung zu haben und sie nicht zu brauchen, als eine zu brauchen und sie nicht zu haben.