

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 29 (1953-1954)  
**Heft:** 4

**Rubrik:** Warum nicht ein Zwiebelgericht?

#### **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:** 17.02.2026

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



# KÜCHEN-SPIEGEL

## Warum nicht ein Zwiebelgericht?

Von H. D.

### Glasierte Zwiebeln

Wir schälen kleine, gleichmäßige Zwiebeli, lassen sie einmal im Wasser aufkochen, auf einem Sieb abtropfen und mit Butter und etwas Zucker unter öfterem Schütteln weichdämpfen, bis sie kastanienbraun und glänzend sind. Verwendung: Verzieren von Gemüseplatten oder als Beigabe zu Kartoffelstock oder geschwellten Kartoffeln.

### Zwiebelgemüse mit Äpfeln

Die Zwiebeln werden grob geschnitten und in Butter auf kleinem Feuer gut zugedeckt zehn Minuten gedünstet. Hernach geben wir das gleiche Quantum Äpfelstückli dazu und lassen das Ganze zusammen fertig dämpfen. Wir würzen mit ein wenig Zitronensaft und Zucker, nach Belieben auch mit einigen Löffeln süßem Nidel. Zu diesem Zwiebelgemüse schmecken alle Kartoffelspeisen wie auch Reis oder Teigwaren ausgezeichnet.

### Zwiebelauflauf mit Kartoffeln

Rohe Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und halb so viel Zwiebeln in Würfeli oder Streifen. Wir schichten diese Zutaten lagenweise in eine gebutterte Auflaufform, verrüh-

ren zwei Eier, etwas Milch, Kümmel, Muskat und ein Stück Butter, gießen diese Eiermilch auf die vorbereitete Speise, belegen sie mit Brösmeli und Butterflöckli und backen den Auflauf bei Mittelhitze etwa drei viertel Stunden. Wir servieren mit beliebigem Salat.

### Champignons mit Zwiebeln

Eine in Streifen geschnittene Zwiebel in Butter dünsten, den Inhalt eines Büchslis Champignons und eines Büchslis Tomatenmark sowie eine Tasse Nidel, ein wenig Zitronensaft, Salz und Paprika darunter rühren und alles zusammen kurze Zeit dämpfen.

Wenn wir frische Champignons verwenden, lassen wir sie mit den Zwiebeln weichdünsten. Getrocknete Pilze (in diesem Fall Pilzsorten beliebiger Art) werden tags zuvor eingeweicht und separat gekocht, ehe wir sie mit den übrigen Zutaten vermischen.

### Zwiebelsalat

Pro Person eine große Zwiebel. Man zerschneidet sie und weicht sie in so viel Zitronensaft ein, daß der Saft darübersteht. Die Zwiebeln sollen einige Stunden gut zugedeckt ziehen, ehe wir sie mit saurem Nidel und nach Belieben mit wenig Zucker vermischen und zu geschwellten Kartoffeln auftragen.

### Gefüllte Zwiebeln

12 ungefähr gleich große Zwiebeln, 50 g geriebener Käse, 3 Löffel Nidel, 3 Löffel Öl, Salz, 2—3 eingeweichte Brötchen oder Brot, 1 Löffel gedämpfte Peterli.

Man schneidet die Zwiebeldeckel ab, höhlt die Zwiebeln aus, kocht alles etwa zehn Minuten in Salzwasser und läßt es auf einem Sieb abtropfen. Man mischt nun die übrigen Zutaten

und verteilt diese Füllung in die Zwiebeln; den Deckel auf die Zwiebeln geben. Die Zwiebeln in eine eingefettete Auflaufform stellen und sie drei viertel Stunden bei Mittelhitze bräunlich backen.

#### *Zwiebelwähre*

Für ein mittelgroßes Kuchenblech zerschneiden wir sechs große Zwiebeln und dünnen diese in reichlich Butter halbweich. Nach dem Auskühlen rühren wir zwei Eßlöffel Mehl, zwei Eier,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Kümmel, wenig Salz und eine große Tasse sauren Nidel darunter. Wir belegen das Blech mit Kuchenteig, geben die Füllung hinein, streuen Butterflöckli über die Wähe und backen sie in guter Hitze. Die Zwiebelwähre wird heiß serviert.

#### *Böllewegge*

Dazu nehmen wir Brotteig, wällen ihn fingerdick aus und belegen kleinere Teigstückchen mit der vorgenannten Füllung. Dann rollen wir die Weggen auf und bestreichen sie mit verschlagenem Ei. Sie werden bei Mittelhitze gebacken.

#### *Zwiebel-Omeletten*

Wir rühren einen dickflüssigen Omelettenteig an. Das Eiweiß geben wir, zu Schnee geschlagen, erst darunter, wenn wir in den Teig zwei feingeschnittene Zwiebeln eingerührt haben. Die Omeletten werden auf beiden Seiten in Butter knusprig gebacken. Sie schmecken besonders gut zu mit irgendeinem grünen Salat vermischteten Kartoffelsalat.

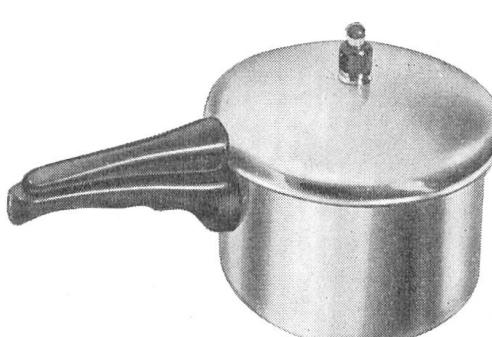
#### *Zwiebelsuppe*

Wir schneiden drei mittelgroße Zwiebeln in feine Ringlein, wenden diese in Mehl und lassen sie in Butter hellgelb braten. In die Suppenschüssel geben wir Brotdünkli, dazu die Zwiebeln und über das Ganze kommt die kochende Suppenbrühe. Als Würze verwenden wir Schnittlauch, Peterli, Kerbel und ein wenig Muskat. Die Suppe wird mit geschwollenen Kartoffeln aufgetragen.

#### *Suppengrün*

Gut ausgewachsene Zwiebeln, die wir mit dem Wurzelansatz ins Wasser stellen, geben uns in der gemüsearmen Zeit ein gutes Suppengrün. Die schnell nachwachsenden Zwiebelröhrlie können öfters abgeschnitten werden.

**100000 DUROmatic**  
**100000**  
**glückliche Hausfrauen**



Der Wunsch so vieler Hausfrauen, einen zweiten kleineren DUROmatic-Dampfkochtopf zu besitzen, geht in Erfüllung, der neue

**DUROmatic 4 Liter**

ist da. Dieser prächtige neue Topf wurde speziell für die heute so vielverbreitete 18er Kochplatte geschaffen.

Der DUROmatic 4 mit allen bekannten DUROmatic-Vorteilen ausgerüstet kostet nur

**Fr. 49.—**

netto

Liter	4,5	6	10
Fr.	62.—	69.—	98.—
	netto		

Fabrikant:

**HEINRICH KUHN**  
 Metallwarenfabrik AG  
**RIKON**  
 (Tößtal)