Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 30 (1954-1955)
Heft: 6

Artikel: Cervelat auf verschiedene Arten
Autor: Amstutz, Elsa
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1071256

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: 08.01.2026

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

Cervelat

auf verschiedene Arten

Von Elsa Amstutz

Am Wäschetag, an der Useputzete oder wenn man eine Reise vorhat, muß oft zu einem rasch zubereiteten Mittagessen Zuflucht genommen werden, da möglichst viel Zeit für die außerordentliche Aufgabe solcher Tage reserviert bleiben soll.

Was macht man da? Man kauft pro Person eine Cervelatwurst, stellt sie mit Senf auf, gibt Kaffee, Bier oder Süßmost dazu und glaubt, immerhin das unumgänglich Nötige getan zu haben. Sind aber die Angehörigen zufrieden? Ist nicht ein wenig Gedankenlosigkeit und Bequemlichkeit dabei, wenn man allzu oft nur diesen einen Ausweg findet?

Nichts haben die Männer lieber (und auch die Söhne), als wenn man im Haushaltbetrieb die besonders arbeitsreichen Tage möglichst wenig merkt. Ein kleines Stücklein Haushaltkunst und ein Beitrag zur Verschönerung des Familienlebens ist es sicher, wenn selbst an Tagen, wo wenig Zeit zum Kochen bleibt, das Menu — scheinbar wenigstens — nicht unter den vermehrten Pflichten leidet.

Und da sind Cervelats unsere Helfer. Also doch! Jawohl, nur nicht immer in Form der kalten Wurst. Nachstehende Rezepte zeigen, wie mit wenig Arbeit, Mühe und Geld, nur mit etwas Nachdenken, gute Gerichte aus Cervelats hergestellt werden. Mit Hafergrütz- oder mit Gerstensuppe, die man schon tags zuvor zubereiten kann, oder mit grünem Salat, Randensalat usw., ergeben sie ein währschaftes Mittagessen.

Grillierte Cervelats

Würste nicht schälen, abreiben, quer etwa fünf bis sechs Einschnitte machen und im stark heißen Grill rasch knusperig braten. (Kann auch im Backofen hergestellt werden.)

Gebratene Cervelats
(«Murer»-Koteletten)

Die Würste schälen, der Länge nach aufschneiden, in heißem Fett rasch braten, auf heißer Platte anrichten und das entstandene Jus mit dem Fett darüber schütten.

Gebackene Cervelats

Geschälte Cervelats in zentimeterbreite Rädchen schneiden, einen gewöhnlichen Omelettenteig zubereiten, die Wurträdchen in den Teig tauchen und in Backfett goldgelb ausbacken.

Cervelats mit Kartoffeln

Geschälte Kartoffeln in zentimeterdicke Scheiben schneiden (bei Zeitmangel schon am Abend vorher ins Wasser legen), in heißem Fett anbraten und feingeschnittene Zwiebeln und Rädchen geschnittenen Lauchs dazugeben. Mit Mehl bestäuben, mit halb Milch, halb Wasser ablöschen und alles bei kleinem Feuer weiter kochen lassen. Die Brühe soll etwa zwei Drittel hoch stehen. Achtung vor dem Anbrennen! Eventuell muß ein Asbestteller untergelegt werden. Zehn Minuten vor dem Garwerden fügt man pro Person einen Cervelat hinzu, salzt nach Geschmack und richtet bergartig an. Die Sauce sollte eingekocht sein, bis sie dicksämig ist.

Cervelats mit Tomaten

Cervelats schälen und in Rädchen schneiden, Tomaten in dünne Scheiben schneiden, eine kleine Prise Salz, etwas Senf, eine feingeschnittene Zwiebel und nach Belieben etwas Knoblauch werden mit Essig verrührt, dann das nötige Öl und nach Wunsch ein Eigelb beigefügt. Darauf die Cervelatscheiben hineingeben, eine Stunde ziehen lassen, Tomatenscheiben daruntermischen und servieren. Der Salat kann auch durch in feine Scheiben geschnittene Cornichons bereichert werden.

Cervelat-Spaghetti

Spaghetti werden in kochendem Salzwasser gar gekocht. Die Cervelatscheiben in Fett und einige Speckwürfelchen rasch anbraten, mit wenig Wasser oder Bouillon ablöschen, aufkochen lassen und sorgfältig unter die fertigen, mit Reibkäse vermischten Spaghetti vermengen.

Cervelat-Auflauf

Tags zuvor gekochter Kartoffelstock wird in eine ausgebutterte Auflaufform gefüllt, zwi-

Gratis

dieses 10000fach erprobte

Mehlsieb

gegen Einsenden von
25 leeren Tüten

Dr. Oetker Desserts

Wer etwas vom Backen und Kochen versteht,

weiss, wie viel luftiger alle Gebäcke, wie viel zarter die Mehlspeisen werden, wenn das Mehl durch gründliches Sieben aufgelockert und von Unreinheiten befreit wird. Das Sieb hilft auch das Backpulver regelmässig vermischen.

Dieses neue, halbautomatische Einhand-Sieb lässt eine Hand fürs Rühren frei, ist praktischer als alles Bisherige, sehr solid und hygienisch, weil aus Press-Stoff.

Der Gebrauchswert dieses Patentsiebes liegt weit höher als sein Preis von Fr. 2.50

Wer sich in feinen Desserts auskennt,

weiss, dass Dr. Oetkers Pudding-Pulver besonders zarte Flans und Crèmen ergeben, weil Agar-Agar, der feinste aller Gelierstoffe, die Bindung gibt. Die erprobten Dr.Oetker Rezepte bürgen Ihnen für sicheres Gelingen.

Sofort mit Sammeln beginnen!

Sobald 25 leere Tüten beisammen sind, senden Sie diese an DIBONA AG., Zürich 4/26, A Postfach, die Ihnen das wertvolle Mehlsieb kostenfrei zustellt.

Ihre Adresse nicht vergessen!

schenhinein gibt man lagenweise durch die Hackmaschine getriebene Cervelats. Zuoberst kommt Kartoffelstock, dann vermengt man zwei zerklopfte Eier mit etwas Reibkäse, übergießt damit den Auflauf, gibt einige Butterflöckchen darüber und bäckt das Gericht im Backofen hellbraun.

Cervelat-Auflauf anderer Art

In eine eingefettete Auflaufform werden geschälte, in Scheiben geschnittene Cervelatscheiben eingelegt. Dann macht man aus Eiern, Milch und Mehl einen dicken Omelettenteig, gießt diesen über die Wurst und bäckt das Gericht bei guter Hitze eine halbe Stunde im Backofen.

Cervelat-Körbchen

Cervelats werden ungeschält in Scheiben geschnitten und in heißem Fett rasch gebraten. Es entstehen runde Körbchen, weil sich die Haut in der Hitze stärker zusammenzieht als der fleischige Teil der Wurst. Diese Körbchen füllt man mit grünen Büchsenerbsen oder mit Büchsenspinat, welchen man mit etwas Butter heiß gemacht hat.

Cervelat-Schnitten

Man bäckt Weißbrotschnitten goldgelb und stellt sie an die Wärme, dann schneidet man Cervelats der Länge nach in dünne Scheiben, bäckt sie rasch in Fett und belegt die Brote damit. Hierauf gibt man auf jede Scheibe ein Spiegelei und serviert möglichst heiß.

Panierte Cervelats

Geschälte, der Länge nach aufgeschnittene Cervelats werden in Ei und Paniermehl gewendet und rasch gebraten. Heiß servieren.

Cervelats au gratin

Der Länge nach in Hälften geschnittene Cervelats werden in eine Gratinform eingeschichtet, eine gute Béchamelsauce darübergegossen, das Ganze mit Reibkäse bestreut, Butterflöckchen belegt und alles im Backofen gebacken. Anstatt Käse kann man auch Brotbrösmeli darüber streuen.

Campbell

Ideuve
QUALITÄTSSTRÜMPFE

bereiten immer Freude: wegen ihrer makellosen Schönheit, ihres guten Sitzes und ihrer bewährten Haltbarkeit.

Es sind Schweizer Strümpfe, von einheimischen Spezialarbeitern für Anspruchsvolle geschaffen.

J. DÜRSTELER & Co. AG WETZIKON-ZÜRICH

Cervelats «en sauce»

Geschälte, in Möckli geschnittene Cervelats werden in eine zuvor zubereitete weiße Grundsauce gegeben und etwas mitgekocht. Dieses Gericht läßt sich vielseitig variieren: Man gibt der Sauce ein Eigelb oder viel feingeschnittenen Peterli oder ein Güßchen Essig oder feingeschnittene Cornichons oder etwas Majoran oder Essig und Senf (Senfsauce) oder etwas Peperonischeibchen bei.

Cervelat-Heu

Man schneidet geschälte Cervelats in ganz dünne Scheiben, gibt sie in heißes Fett, bäckt sie kurz und gibt je nach Personenzahl zerschlagene Eier darüber, läßt aufziehen, aber nicht bis das Ei zerronnen ist, damit die Speise leicht feucht bleibt.

Rot-gelb-weiß

Kartoffelwürfeli, Rübliwürfeli werden fast weich gekocht. Dann macht man eine kleine Sauce aus Fett, Mehl und Bouillon, gibt die Kartoffeln und Rübli und zuletzt in Würfel geschnittene Cervelats hinzu, kocht kurz auf, würzt nach Bedarf und richtet heiß an. Man verwendet dabei Kartoffeln, Rübli und Cervelats je zu gleichen Teilen.

Cervelat-Küchlein

Dicker Kartoffelstock wird mit Cervelatmues (durch die Maschine treiben) vermengt, je nach Quantum zerschlagene Eier dazu gerührt, gewürzt. Ist die Masse zu naß, gibt man etwas Paidol dazu. Dann sticht man mit in Fett getauchtem Löffel Küchli ab und bäckt sie goldiggelb aus.

Cervelats in Kohl

Kohlblätter werden gewaschen und in leichtem Salzwasser gekocht, bis sie etwas biegsam sind. Dann wickelt man der Länge nach aufgeschnittene Cervelats je in ein Kohlblatt, legt sie dicht nebeneinander in eine feuerfeste Platte, gibt etwas Brotbrösmeli und heißes Fett darüber und bäckt das Gericht wie «au gratin».

NEU!

Knorr OXTAIL

wie der Küchenchef die veritable **Ochsenschwanzsuppe** nennt, Knorr Oxtail, (sprich Oxteel) das ist nun ein Süpplein für alle diejenigen, die das Pikante, Rassige lieben. Dabei ist sie angenehm abgerundet in ihrem Wohlgeschmack, kräftig und stärkend. – Es wird einem beim Essen warm ums Herz.

Ein bewährtes Rezept aus einem altfranzösischen Kochbuch liegt der Knorr Oxtailsuppe zu Grunde. Sie enthält kräftiges Ochsenschwanzfleisch, Gemüse, Gewürze – alles fein abgestimmt – und dazu noch einen Schuss .... Aber wir wollen nicht aus der Schule plaudern. Probieren Sie die Knorr Oxtail-Suppe selbst, Sie werden gleich merken wie interessant und wie appetitanregend sie ist.

Kochzeit nur 5-10 Minuten

LABEL

FAB kocht meine grosse Wäsche schonender, müheloser, weisser!

Mit viel weniger Arbeit: Waschresultate, die begeistern. Dazu Wohlgeruch und Frische wie noch nie!
FAB, das neuartige Waschmittel mit der überlegenen Waschkraft, löst sofort jeden Schmutz und reinigt schneller, gründlicher, schonender denn je! Kalkflecken, fasernzerstörende klebrige Kalkseife... das ist alles vorbei! Weisswäsche wird weisser... Farbiges frischer, leuchtender... Sie erhalten mit halber Mühe eine Wäsche, die beglückt! **FAB ist trotz der aussergewöhnlichen Waschkraft unerreicht mild und schont auch Ihre Hände.**

Die EMPA* beweist die ausserordentliche Gewebeschonung. Der Untersuchungsbericht 15491 vom 24.12.53 der *Eidg. Material-Prüfungs-Anstalt bezeichnet FAB als sehr textilschonendes Waschmittel.

Der hochaktive FAB-Vollschaum durchdringt jedes Gewebe, löst im Nu jeden Schmutz und schwemmt ihn auf schonendste Weise — ohne Reiben — aus jedem Wäschestück.

FRÜHER: Klebrige Kalkseife, matte Kalkflecken — HEUTE: Kalkfreie, reine Gewebe — blendendes Weiss! Für die Hausfrau eine Freude und für alle, die diese herrliche Frische tragen, eine Lust.

FAB, mit seinem aussergewöhnlichen Benetzungs- und Durchdringungsvermögen, löst selbst Maschinenöl und ist daher ideal für besonders schmutzige Ueberkleider und Handtücher.

FRÜHER haftete der Schmutz beim Spülen noch am Gewebe und musste mit viel Mühe herausgespült werden. HEUTE schwebt er im hochaktiven FAB-Wasser und ist im Nu weggeschwemmt.

Einweichen, Vorwaschen, Kochen, Spülen... FAB besorgt alles **fab**elhaft und allein! Lediglich für hartnäckige Flecken etwas Bleichmittel zugeben. Die Wäsche duftet blütenfrisch.

FAB erleichtert das Spülen unendlich. Kein Brühen mehr. Dazu wesentliche Warmwasser-Einsparung... und auch die Waschküche ist in halber Zeit gereinigt.

Waschgut und Waschapparate bleiben frei von Kalkseife. Alte, matte Rückstände verschwinden.

Mit FAB die weisseste, sauberste Wäsche, die Sie je gesehen!

Colgate-Palmolive AG., Zürich