Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 31 (1955-1956)
Heft: 2

Rubrik: Die Suppe : eine altbewährte Schweizer Spezialität

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

DIE SUPPE

eine

altbewährte

SCHWEIZER SPEZIALITÄT

Suchen Sie an einem kalten Wintertag nach einem Menu, das nicht viel Arbeit geben darf? Jede Schweizer Spezialitätensuppe ist eigentlich für sich allein schon ein ganzes Menu; sie ist würzig und nahrhaft und kann durch eine Vorspeise, zum Beispiel durch eine Salatplatte oder durch einen Dessert (Obst und Nüsse) angenehm ergänzt werden.

Hier folgen neun Rezepte für interessante Schweizer Spezialitäten-Suppen. Das letze davon, das Rezept der Kürbissuppe, kennen Sie wahrscheinlich nicht. Es ist ausgezeichnet und auch bei allen Männern beliebt, denen das etwas süßliche Kürbisaroma behagt.

Die Bussegga (Tessiner Kuttelsuppe) hingegen lieben alle Männer. Wenn es schon sehr lange her ist, seit sie bei Ihnen zum letztenmal auf den Tisch kam, so sollten Sie sie diesen Winter unbedingt wieder zu Ehren ziehen. Der Erfolg wird Ihnen zeigen, daß — hin und wieder — auch die altmodische Suppe in eine moderne Küche paßt. *Helen Guggenbühl*

Urner Kartoffelsuppe

Eine gehackte Zwiebel, feingeschnittener Knoblauch und ein Eßlöffel Mehl mit wenig Fett leicht rösten und mit Wasser ablöschen. Sobald dieses kocht, sechs in Würfel geschnittene Kartoffeln, eine halbe Tasse Reis, mehrere feingeschnittene Lauchstengel und geschnittenen Kohl oder Kabis dazu geben, alles 1½ Stunden kochen und über geriebenen Käse anrichten.

Glarner Käsesuppe

½ Pfund Emmentaler Käse, ½ Liter kochendes Wasser, ein halbes Pfund Brotdünkeli, 30 bis 40 Gramm Butter.

Der geraffelte Käse wird abwechslungsweise mit dem Brot lagenweise in eine Schüssel gelegt, mit kochendem Wasser übergossen und 10 Minuten zugedeckt stehen gelassen. Dann Brot und Käse in der Schüssel mit einem Deckel leicht pressen, das Wasser abschütten (zu Suppe verwenden) und das feuchte Brot zusammen mit dem Käse in eine Pfanne geben, in welcher die Butter heiß gemacht wurde. Alles unter ständigem Rühren kochen, bis der Brei glänzend wird, d. h. bis sich das Fett vom Käse ausscheidet.

Die Speise sehr heiß servieren.

Schwyzer Kabissuppe

Ein kleiner Kabiskopf, zwei Eßlöffel Reis, eine Zwiebel (eventuell 30 Gramm Fett oder Butter), 50 Gramm geriebener Käse, Salz, Pfeffer, Muskat, 1½ Liter Fleisch- oder Gemüsebrühe.

Den in Streifen geschnittenen Kabis und die feingeschnittene Zwiebel im eigenen Saft oder im Fett dämpfen, die Brühe dazu gießen, den Reis, Salz, Pfeffer und Muskat beifügen und die Suppe dreiviertel Stunden kochen.

Mit geriebenem Käse bestreut anrichten.

Tessiner Kuttelsuppe (Bussegga)

400 g Kutteln, ein Lauchstengel, eine Sellerieknolle, eine Zwiebel, zwei Knoblauchzehen, ein kleiner Kohlkopf oder andere Gemüse je nach der Jahreszeit, ein Löffel Speckwürfelchen, Wasser, Salz, ein Bouillonwürfel, eine Handvoll Teigwaren oder etwas Kartoffeln in Würfelchen geschnitten, geriebener Käse.

Zwiebeln und Knoblauch werden fein gehackt und mit dem Speck gedämpft. Hierauf gibt man die in Streifen geschnittenen Kutteln, die übrigen Zutaten und das nötige Wasser hinzu und kocht die Suppe etwa eine halbe Stunde. Nach Belieben gibt man frische Tomaten oder Püree dazu und serviert zur Suppe geriebenen Käse.

Erbssuppe nach Berner Art

250 g gelbe Erbsen, ein Lauchstengel, drei Rüben, Wasser, Salz, Schweinsfüßli, Wädli, Öhrli (oder ein Stück Speck), eine halbe Tasse Reis.

Die Erbsen werden am Vortag eingeweicht und dann mit dem Einweichwasser zum Kochen gebracht. Den feingeschnittenen Lauch, die Rübenwürfelchen und das Fleisch beigeben und die Suppe etwa eine Stunde kochen. Den Reis erst 15 Minuten vor dem Essen zufügen.

— Eine Entdeckung raffinierter Hausfrauen!! Die NOREDUX-Weichstärke schützt nämlich nicht nur die Ueberzüge vor zu rascher Verschmutzung, sondern erleichtert das Waschen — und was besonders angenehm empfunden wird — die Kissen wirken kühler!

Vom Schweiz. Institut für Hauswirtschaft geprüft u. ausgezeichnet.

Fr. 1.40

BLATTMANN & CO WÄDENSWIL

Botana-Hautpflege verleiht Jugend und Charme

Die Botana-Crèmes sind aus Vitamin und Heilkräutern aufgebaut, deren verjüngende und belebende Wirkung durch die Wissenschaft erwiesen ist. Deshalb pflegen Sie Ihren Teint am Morgen und Abend mit Botana: abends reinigen Sie die Haut mit Botana Tonic, dann tragen Sie Nährcrème auf; morgens als Toiletteseife die milde Neutralis, dann Botana Tagescrème. Tube Fr. 2.50.

Man kann das Fleisch in Würfel oder Stücke schneiden und mit der Suppe oder separat mit Salat servieren.

Appenzeller Hafersuppe

Zwei Liter Flüssigkeit, Salz, 60 g Hafergrütze, eine Zwiebel, drei Kartoffeln, vier Eßlöffel Milch, geriebener Käse.

Die Hafergrütze in die kochende Flüssigkeit einrühren, Salz und gehackte Zwiebeln beigeben. Kochzeit eine Stunde 20 Minuten. 20 Minuten vor dem Anrichten die würflig geschnittenen Kartoffeln hinzugeben. Die Suppe über die Milch anrichten und mit dem geriebenen Käse servieren.

Zwiebelsuppe (nach Westschweizer Art)

Drei Zwiebeln, ein Eßlöffel Fett, vier Eßlöffel Mehl oder zwei Kartoffeln, zwei Liter Wasser, Salz, Brotscheiben, geriebener Käse.

Die Zwiebeln fein schneiden, in Fett dämpfen, Mehl oder geraffelte Kartoffeln zugeben und mit den Zwiebeln gut bräunen. Mit Wasser ablöschen, salzen und die Suppe eine halbe Stunde kochen.

Die Brotscheiben in die Suppenschüssel geben, mit geriebenem Käse überstreuen und die heiße Suppe darübergießen.

Minestrone

Ein Eßlöffel Fett oder Öl, 20 Magerspeckwürfeli, eine Zwiebel, zwei Knoblauchzehen, 40 g weiße Böhnli, eine kleine Rübe, eine große Kartoffel, ein Stück Sellerie, 1/4 Kohl, 200 g frische Tomaten oder zwei Eßlöffel Tomatenpüree, 30 g Reis oder Teigwaren, Suppenkräuter, Peterli, zwei Liter Wasser, geriebener Käse nach Belieben.

Die Speckwürfeli mit der Zwiebel und dem Knoblauch im Fett dämpfen, mit Wasser ablöschen; die eingeweichten Böhnli hinzufügen und weichkochen. Nach halber Kochzeit das in beliebige Form geschnittene Gemüse ebenfalls beigeben. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden und mit dem Reis oder den Teigwaren 15 Minuten vor dem Anrichten beifügen. Kochzeit 1 1/2 Stunden.

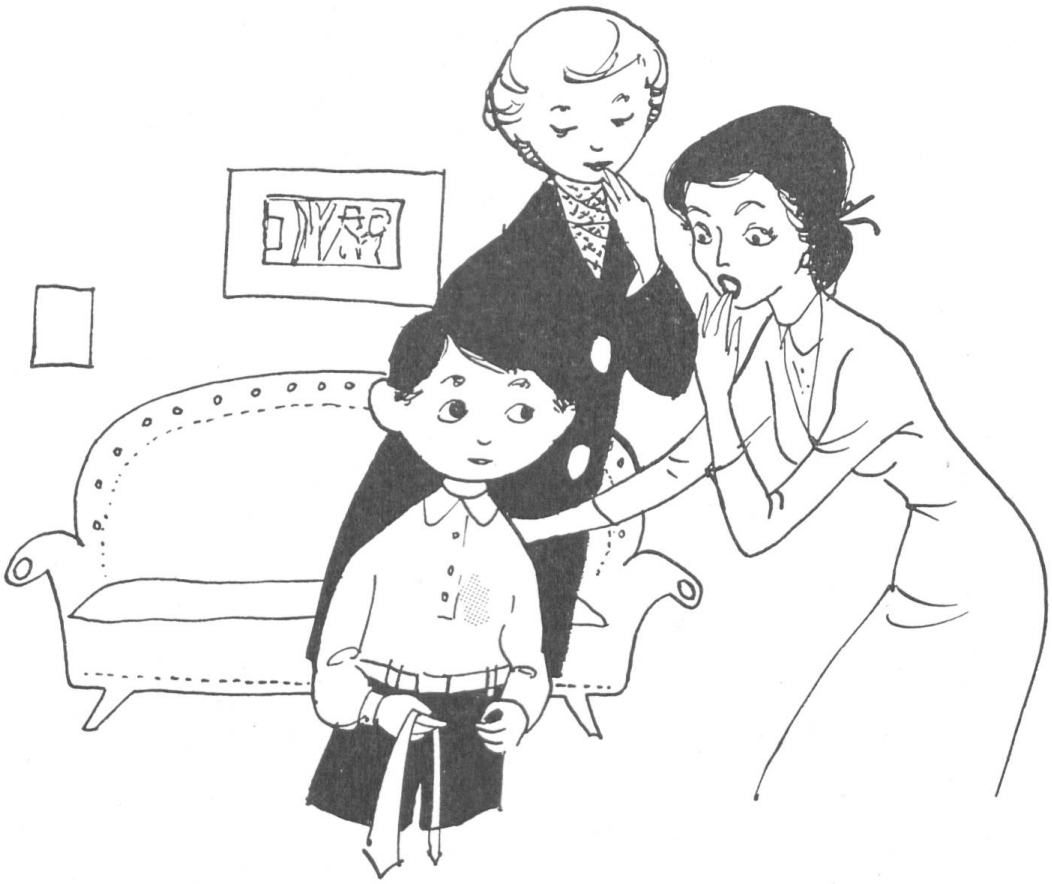
Die Suppe wird über die gehackten Suppenkräuter und den Käse angerichtet.

Kürbissuppe nach Tessiner Art (Bulbura)

Ein kleiner Kürbis, ein gehäufter Eßlöffel Mehl, ein Deziliter Milch, Salz, Basilikum, drei Liter Wasser, eine Handvoll geröstete Brotwürfeli oder gekochte, grüne Erbsen.

Den Kürbis schälen, in kleine Stücke schneiden, in Salzwasser weichkochen, mit dem Kartoffelstößel zerdrücken oder durch ein Sieb streichen.

Das Mehl mit der kalten Milch anrühren und in das Kürbismus einlaufen lassen, würzen und mit Wasser verdünnen. Die Suppe nochmals zehn Minuten kochen und über Brotwürfeli oder Erbsen anrichten. Saurer Rahm oder Milch verfeinern die Suppe.



Nie mehr waschen ohne Enka

Es gibt Wahrheiten, die man selbst erfahren muss, sonst glaubt man sie nicht. Zum Beispiel diese: Für eine tadellose und fleckenreine Weisswäsche braucht es, nebst einem guten Waschmittel, immer etwas Enka. Auch dann, wenn Ihr Waschmittel „schon alles enthält". Warum? Weil nur ein *separates* und hochstabilisiertes Entfleckungs- und Bleichmittel wie Enka* den nötigen Spielraum in der Dosierung gewährt, um auch hartnäckige „Mosen" schadlos zu entfernen. Tatsächlich zeigt die Erfahrung, dass die Hausfrau bei der Weisswäsche immer wieder auf Enka zurückkommt.

Für jede Weisswäsche ein wenig

ENKA

*) Es ist bezeichnend, dass auch das Schweiz. Institut für Hauswirtschaft die wäscheschonende Kombination von Enka mit dem neutralen Hauptwaschmittel Regil-Eswa empfiehlt und mit dem Gütezeichen „Q" ausgezeichnet hat! ESWA • Ernst & Co., Stansstad