

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 32 (1956-1957)
Heft: 8

Artikel: Romantisches Kochen im Freien
Autor: Knobel, Bruno
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1073120>

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: 20.01.2026

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

KÜCHEN-SPIEGL



Romantisches Kochen im Freien

von Bruno Knobel

1. Über dem Grillrost

Wer im Freien kocht, kann ein Fleischstück oder eine Käseschnitte an einer langen grünen Rute über der Glut eines Holzfeuers gar braten. Viel bequemer geht das Braten mit Hilfe eines Grillrotes, den man über die Glut stellt, vor sich. Auf dem Rost liegt das Fleisch und kann gewendet werden nach Belieben und in größerer Menge und heiklerer Form, als dies am Spieß möglich ist.

Der Grillrost hat keine andere Aufgabe, als das Fleisch im richtigen Abstand über der Glut zu halten und die Hitze durchzulassen. Es braucht dazu also keineswegs eine luxuriöse Vorrichtung, obwohl ein in der Höhe verstellbarer, auf Wanderungen leicht mitzuführender und gut zu reinigender Rost natürlich seine Vorteile hat.

Es genügt aber schon, auf zwei Längsstützen Querstäbe aus Grünholz zu legen und dieses Gitter über der Glut zu errichten. Auch enge Schüttsteingitter oder Scharreisen versehen diesen Dienst, wenn man dazu entsprechende Stützen improvisiert.

Das Grill-Feuer

«Feuer» ist eigentlich falsch, denn direkt über der Flamme darf man nicht grillieren. Offenes Feuer trocknet aus, verbrennt und verkohlt das Fleisch außen und läßt es innen roh. Gril-

liert wird über der Glut. Dazu muß ein tüchtiges Feuer gemacht werden, gespiesen mit dicken Scheitern oder Holzklötzen, wenn möglich mit Harthölzern, die die dauerhafteste Glut abgeben. Erst bei starker Glut kann mit dem Grillieren begonnen werden.

Grill-Spezialisten verwenden Holzkohle, die ermöglicht, daß man rasch eine geeignete Glut erhält. Da die Holzkohle heute in allen Spezialgeschäften, die Camping-Grills führen, erhältlich ist in praktischen Packungen, die leicht mitzuführen sind, und da man damit unabhängig wird vom Feuerholz, das vielerorts rar, nicht vorhanden oder nicht in der für das Grillieren geeigneten Qualität und Größe zu finden ist, hat sich der Kohlengrill auch in unserer holzreichen Gegend rasch eingebürgert.

Das Bereiten einer Kohlenglut geht folgendermaßen vor sich: Erst wird unter dem Rost eine dünne Schicht Holzkohle ausgelegt. Darüber gießt man etwas Brennspiritus, oder man legt einige Meta-Tabletten darauf. Dann wird angezündet und locker eine dickere Schicht Holzkohle darüber gelegt.

Ist Meta oder Spiritus verflammt, wird mit einem Blasebalg oder einfach mit einer Zeitung die natürliche Glut angefacht. Bis die Kohle gleichmäßig und flammenlos glüht, kann darüber gekocht werden. Die Grilladen aber gehören erst jetzt auf den Rost.

Da Fleisch auf dem Grill nicht mit Gabeln angestochen werden darf, weil es sonst Saft verliert und trocken wird, bedient man sich einer besonderen Grillzange. Diese läßt sich leicht aus einer dünnen Astgabel improvisieren.

Grilladen-Gerichte

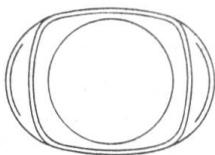
Die Grilladen werden auf den Rost gelegt und langsam, bei stetem Wenden, gebraten – grilliert.



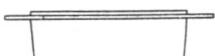
Vom Herd direkt auf den Tisch

Sie kochen, dünsten, braten, backen — und bringen die Speisen, ohne sie vom Kochgeschirr in Anrichtschüsseln umzufüllen, vom Herd direkt auf den Tisch. Wieviel Zeit und Arbeit ersparen Sie sich da allein schon beim Anrichten und Abwaschen! Aber das ist nicht alles: Im klaren, feuerfesten «Jenaer Glas» lässt sich der ganze Kochprozess bequem verfolgen. Die Speisen bleiben länger warm. Jedes runde «Jenaer Glas» können Sie für Gas und Elektrisch, auf und im Herd, verwenden. Es ist handlich zum Kochen, bequem und einfach zu reinigen und wirkt auf dem Tisch als formschönes, gediegernes Geschirr.

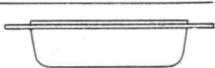
Die neue moderne Form:
Öffnung quadratisch
abgerundet, Boden rund



Schüssel 1,25 l Inhalt Fr. 5.30
Schüssel 1,75 l Inhalt Fr. 5.70



Schalendeckel Fr. 4.80



Bequemer kochen, appetitlich servieren im feuerfesten

In einschlägigen Fachgeschäften / Bezugsquellen nachweis:
Louis Schleiffer, Feldmeilen, Telephon 051 / 92 83 91

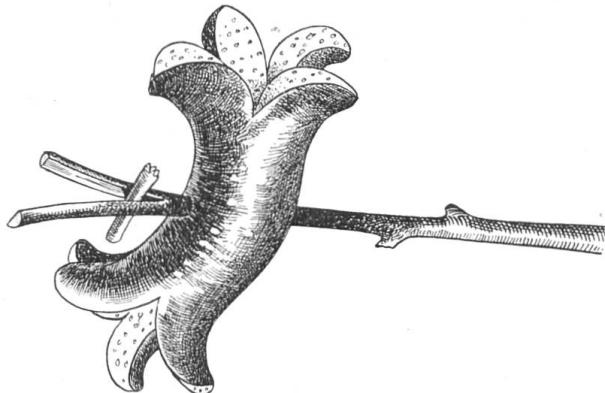
Fabrik in Westdeutschland



JENA^{ER} GLAS

Grill-Würste

Würste sind nicht einzufetten, sondern gehören trocken auf den Rost; dickere Würste dagegen werden an ihren beiden Enden kreuzweise je etwa zu einem Drittel eingeschnitten, falls man nicht vorzieht, sie überhaupt der Länge nach halbiert zu grillieren. Bratwürste sollten vor dem Grillieren kurz gekocht werden.



Grill-Fleischspeisen

Alle Fleischsorten, die gebraten werden, eignen sich gut zum Grillieren. Man wähle nicht allzu dicke Stücke, es sei denn, man wende ihnen besondere Aufmerksamkeit zu: Sie müssen erst kurze beidseits auf starker Glut grilliert und dann über die schwächere Randglut geschoben werden, wo man sie bis zur Genießbarkeit schmoren lässt.

Nieren und Leber

Auch diese Fleischstücke nur sehr kurze Zeit grillieren, denn sonst verlieren sie ihre Zartheit.

Grillfleisch wird üblicherweise vor dem Grillieren gesalzen und gewürzt, zarte Fleischsorten jedoch erst kurz vor dem Essen. Vor dem Grillieren wird das Fleisch mit Öl, einer guten Kochbutter oder mit Tafelbutter bestrichen. Nach jedem Wenden wird die zuletzt grillierte Seite erneut eingefettet.

Poulet

Das Poulet wird längs des Rückens aufgeschnitten, flachgedrückt, erst gesalzen, dann leicht gepfeffert, mit Zitronensaft massiert und zuletzt mit Butter oder Öl bestrichen. Nach jedem Wenden wird die zuletzt grillierte Seite neu eingefettet. Ist der austretende Saft ganz hell, wenn man ein Gelenk ansticht, ist das Poulet durchgegrillt. Dazu wird bei einem mit-

telschweren Poulet etwa 40 Minuten Grillzeit benötigt.

Käsetraum

Auf eine mit Butter bestrichene Brotscheibe legt man ein Stück Käse (Gruyère eignet sich gut dazu). Auf dem Grillrost wird der Käsetraum gebacken. Zwischen Käse und Brot können auch Gewürzkräuter oder ein Sauerampferblatt gelegt werden.

Das Tessiner Kunstgewerbe hat in jüngster Zeit reizende, formschöne Bratspießchen aus Schmiedeeisen für den Camping-Koch oder für die Verwendung am Kamin geschaffen.

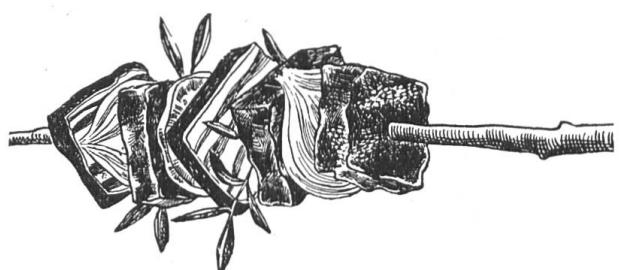
Werden solche verwendet, dann sollen sie erst stark erhitzt werden, ehe wir Fleisch oder Fisch daran stecken, da diese auf diese Weise satter am Spieß haften.

Käse-Beefsteaks

Käsestücke werden in halbe Schinken- oder Specktranchen gewickelt, an ein Spießchen gesteckt, und etwa zehn Minuten auf dem Grillrost gebraten. Dann halbieren und mit Brot servieren.

Leberspießchen

Auf Bratspießen oder Stecken spießt man erst ein Salbeiblatt, dann eine Schnitte gut durchzogenen Speck, dann ein Leberplätzchen, dann ein Stück eingefettetes Kalbfleisch – und der Vierklang kann von neuem beginnen. Auch Tomatenscheiben können Verwendung finden. Auf dem Grill kurz braten.



Fleischkäse gebakken

Der Fleischkäse wird in etwa 50 g schwere, dicke Stücke geschnitten, mit Olivenöl bestrichen und in sehr wenig Mehl gewendet. Würzen. Wir legen ihn auf den Rost, oder noch besser in ein feuerfestes Glasgeschirr, das wir auf dem Rost über die Glut stellen, und wenden ihn in frischer Butter, bis alle Seiten hell-

braun gebacken sind. Mit zerlassener, etwas angebräunter Butter anrichten.

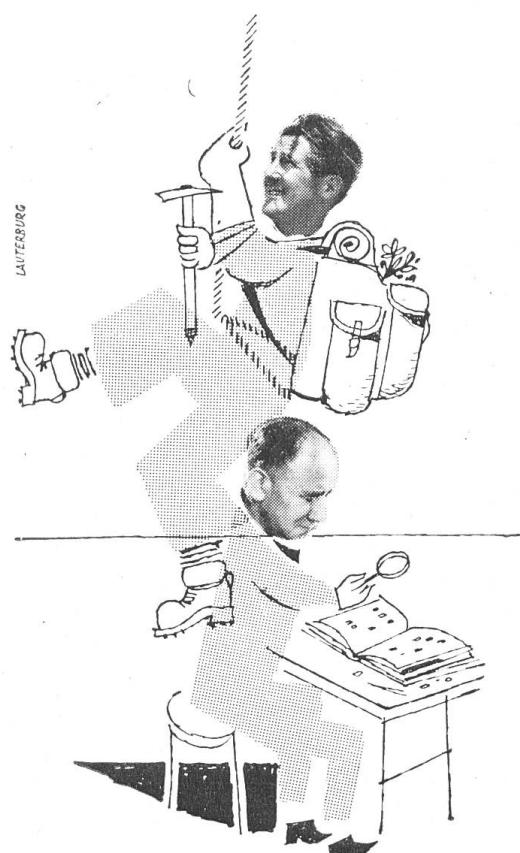
Zigeunerbraten

Würfelförmige Fleischstücke (gesalzen und mit Öl oder Butter eingerieben) sowie Specktranchen, längsgeschnittene Zwiebeln, Zitronen- und Tomatenscheiben werden abwechselungsweise auf einen Grünholzstecken oder auf

ein Bratspießchen gesteckt. Das Ganze wird auf dem Grill geröstet.

Zu einem Genuss für Feinschmecker wird dieser Braten, wenn zwischen das Fleisch noch Rosmarinkräuter gestreut und auf die Glut altes Wurzelholz von Reben oder Rosen gelegt wird.

(Die zweite Folge erscheint in der nächsten Nummer.)



Gipfelstürmer / stille Geniesser

Ob man 2000er oder 4000er besteigt oder abendlang über seiner Sammlung sitzt, ist eine Frage der Lebensauffassung.

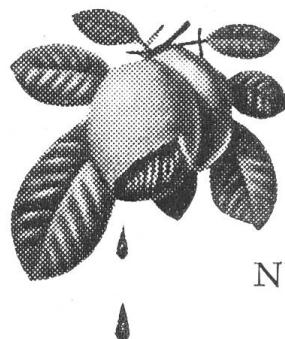
So verschieden diese sein mag, gewisse Sympathien fliessen doch zusammen, und in der Gaststätte erlaubt sich der Gipfelstürmer wie der stille Geniesser, beide mit Ovomaltine.

OVO service

Ovomaltine warm, kalt und frappée

Frische Farbe in die blassen Wangen

Ausgangs Winter sind Ihre Kinder Bleichgesichter. Begreiflich, nach Grippe, Erkältung und Schnupfen. Jetzt ist die Zeit für eine Kur mit Nußschalen sirup, aber nur mit dem echten Golliez, der von innen heraus die blassen Wangen frisch belebt.



Das beste Blutreinigungsmittel ist und bleibt der wohl schmeckende

NUSSCHALEN-SIRUP GOLLIEZ

mit seiner einzigartigen Doppelwirkung

Auf rein natürlicher Basis gewonnen, mit Zusätzen aus 15 edlen Heilpflanzen. Reich an Vitaminen; kräftigend und reinigend zugleich. Gegen Zirkulationsstörungen und Nachwehen von Grippe und Erkältungen. Entschlackt das Blut von allen Giftstoffen. Für die ganze Familie! Komplette Kur, 3 Flaschen Fr. 22.50. Große Flasche Fr. 8.80. Probeflasche Fr. 5.—. In allen Apotheken und Drogerien erhältlich oder direkt von der Apotheke Golliez, Murten 25.