Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 33 (1957-1958)
Heft: 7

Artikel: Quark bringt Abwechslung in den Speisezettel
Autor: Billeter, Elly
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1073505

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: 10.12.2025

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

KÜCHEN-SPIEGEL

QUARK

bringt Abwechslung in den

SPEISEZETTEL

von Elly Billeter

Was machen Sie eigentlich aus Quark?» fragte mich meine Nachbarin, nachdem sie einigemale gesehen hatte, daß mir unser gemeinsamer Milchmann diesen weißen Käse gebracht hatte. «Oh, eine ganze Menge, vorwiegend Kuchen und Böden für Früchtekuchen, aber auch sehr gute Quarktorten und einen pikanten Käse, der ganz besonders von Herren sehr geschätzt wird. Ich gebe gerne einige Rezepte, wenn es Sie interessiert.»

Dadurch wurde ich zu diesem Beitrag inspiriert, denn es ist schade, daß man hierzulande mit dieser köstlichen Zutat nicht viel anzufangen weiß, währenddem Quark in vielen Länder, zum Beispiel in Österreich, aus dem Küchenzettel gar nicht wegzudenken ist. Dort heißt der Quark – ein aus saurer Milch abgepreßter Käsestoff – Topfen, wahrscheinlich deshalb, weil man die festgewordene saure Milch durch einen feinen Lappen langsam in den Topf tropfen läßt. Dieser Topfen, der auch auf dem Wochenmarkt feilgeboten wird, ist dort in gröberer und körnigerer Konsistenz als hier erhältlich, er kann sogar gerieben werden und wird zum Bestreuen der in jenen Ländern so beliebten «gekochten Mehlspeisen» verwendet. Zum Beispiel ißt man gekochte Nudeln, die mit Butter begossen, reichlich mit Zucker und geriebenem Quark bestreut werden, und es ist eigentlich schade, daß bei uns in der Schweiz gegen diese Gerichte eine Voreingenommenheit herrscht, weil sie besonders für die kinderreiche Familie ein ausgezeichnetes Abendessen ergeben.

Wenn ich an die gelbschaligen, neuen Kartoffeln denke, so denke ich instinktiv auch an Quark, Schnittlauch und Salz, und ich muß gestehen, daß mir wenig Gerichte so gut schmekken wie dieses. Natürlich gehört auch ein Buttermödeli dazu, aber wenn man statt des Magerquarkes Rahmquark verwendet, darf man die Butter, wenn nicht ganz, so doch zur Hälfte fortlassen, weil er ja einen viel größeren Fettgehalt hat als der erstere.

Sicher haben schon viele Leserinnen von Kirschen-, Aprikosen- und Zwetschgenknödeln gehört und gelesen (zum Beispiel in der letzten Dezember-Nummer des Schweizer Spiegels), oder solche sogar selbst gegessen. Wenn man diese Früchte in einen Quarkteig einhüllt, so gelingen sie erstens unfehlbar und zweitens schmecken sie so gut, daß der Geburtstagswunsch meines damals siebenjährigen Sohnes in einem Faß solcher Knödel gipfelte! Eingeleitet von einer sättigenden Suppe sind sie ein herrliches Mittagessen, und ich kenne Leute, die sich gut und gern ein Dutzend dieser delikaten Kugeln einverleiben.

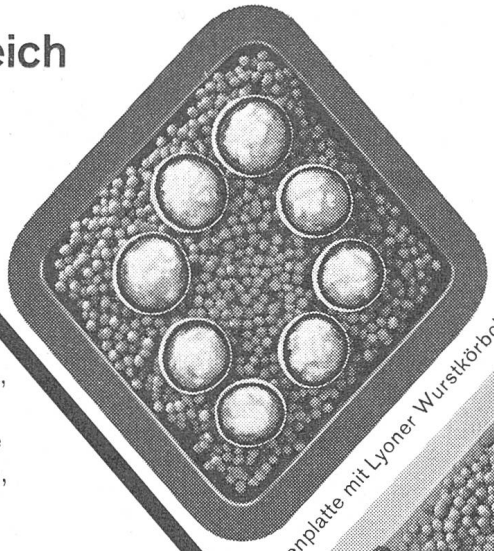
Nachdem ich fast immer ein oder zwei Päckchen Rahmquark im Kühlschrank habe, ist ein Boden für einen Früchte-, Käse- oder Zwiebelkuchen schnell gemacht; auch bei dessen Zubereitung kann man mit der Butter sparen, wenn man zum Beispiel halb Magerquark und halb Rahmquark verwendet. Das gleiche gilt für die Quarkcrème.

Quarkteig

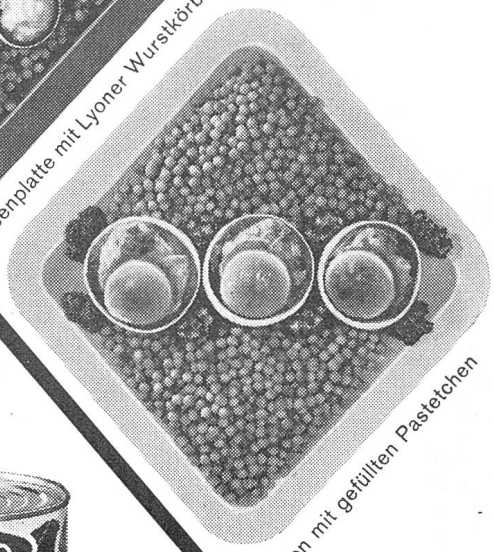
Als Boden für Früchte- und andere Kuchen: 150 g Rahmquark, 1–2 Eigelb, ein Löffel Zukker, 75 g Butter und 200–250 g Mehl (man kann die Mehlquantität nicht genau abschätzen, weil der Quark manchmal mehr, manch-

Abendessen... abwechslungsreich gestalten

Wer schätzt die kleinen, leichten Imbisse nicht, die ohne viel Mühe in wenigen Minuten zubereitet sind! Gemüse eignet sich dazu ausgezeichnet. Es nährt, ohne den Magen zu belasten, was auch zu gutem Schlaf beiträgt. Wenn Sie eine Dose Hero-Erbsen zur Hand haben, so zaubern Sie rasch etwas Glustiges auf den Tisch. Hero-Erbsen sind butterzart, schmackhaft und gehaltreich. Keine Rüstarbeit, keine Abfälle. Der milde Aufguss birgt wertvolle Nährstoffe und lässt den herrlichen, naturreinen Erbsenduft voll zur Geltung kommen. Was Sie vom Aufguss für die Erbsenzubereitung nicht brauchen, können Sie für Suppen und Saucen verwenden.

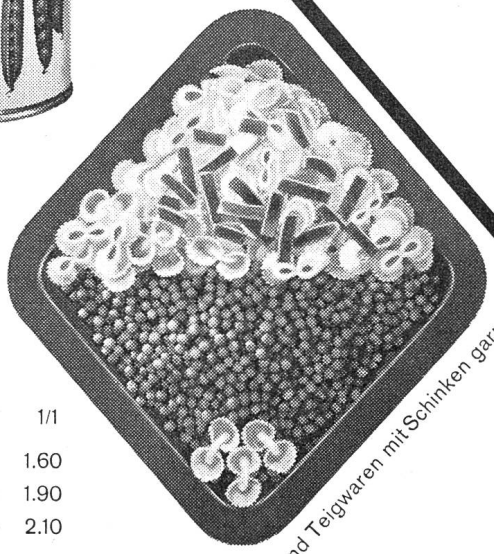


Erbsenplatte mit Lyoner Wurstkörbchen



Erbsen mit gefüllten Pastetchen

Hero
Erbsen



Erbsen und Teigwaren mit Schinken garniert

schmackhaft
butterzart
gehaltreich

Dose	1/2	1/1
mittelfein	–.95	1.60
halbfein	1.10	1.90
fein	1.20	2.10

Einige Dosen im Vorrat und das Gemüse ist sofort tischbereit!

Hero Conserven Lenzburg

mal weniger Milch enthält). Dieses Quantum ergibt eine mittelgroße Wähe. Den Teig solang kneten, bis er geschmeidig ist, und ihn vor dem Auswallen eine Stunde ruhen lassen.

Polsterzipf

ist ein schnell zubereitetes Gebäck, das mir schon aus mancher Verlegenheit geholfen hat, denn es kann noch fast warm gegessen werden.

Gleich schwer Butter, Mehl und Rahmquark (für vier Personen je 150 g) eine Prise Salz und ein Eßlöffel Zucker werden zu einem Teig verarbeitet, dieser eine halbe Stunde ruhen gelassen, auf dem Brett ausgewallt und in Vierecke geschnitten. In die Mitte jedes Quadrats kommt ein Tupf Aprikosen- oder Himbeerkonfitüre, dann werden die Teigstücke übers Eck zusammengelegt und die Ränder gut angedrückt, damit nichts herausfließen kann. Bevor man sie im Backofen goldgelb bäckt, bepinselt man sie mit einem verquirlten Ei. Vor dem Servieren werden sie mit Zucker bestreut.

Quarkkuchen

100 g Butter schaumig rühren. Dann kommen 100 g Zucker und 3–4 Eigelb dazu, hierauf 150 g Quark und 100 g geriebene Mandeln, etwas Vanillezucker und der Eierschnee. Backzeit eine halbe Stunde. Der Kuchen kann mit Zitronenglasur bedeckt werden.

Quarktorte

Man bereitet einen mürben Teig aus 150 g Butter, 70 g Zucker, einem großen Eigelb und 250 g Mehl. Dieser Teig soll zwei Stunden ruhen, bevor man damit den Boden und die Seiten der Springform (er läßt sich nicht sehr gut auswallen) belegt. Etwas davon behält man für ein Gitter zurück. Dann wird der Boden mit der inzwischen bereiteten Füllung belegt, aus dem restlichen Teig dünne Würstchen für das Gitter gerollt und diese vor dem Backen mit Ei bestrichen.

Füllung: 60 g Butter, 100–150 g Zucker, 70 g ungeschälte geriebene Mandeln, 300 g Rahmquark, 2 Eigelb, Vanillezucker und der steife Schnee von zwei bis drei Eiweiß.

Beide Quarktorten sind besonders beliebt bei Gästen, denen eine mit Buttercrème oder mit geschwungenem Nidel gefüllte Torte zu schwer ist. Sie passen ausgezeichnet zu Kaffee.

Neue Farben – neue Freude!

Eine Quelle der Freude und ein Schmuckstück Ihrer Küche ist das farbige +GF+ *Gussemailgeschirr. In den frohen, leuchtenden Farben ROT, GRÜN und GELB ist es Koch- und Servicegeschirr zugleich.*

Der schwarze Pot-au-feu eignet sich besonders gut für ein «Fondue-Bourguignonne»!

Ihr Fachhändler hält unseren neuen farbigen Prospekt mit Rezepten für Sie bereit!

Verlangen Sie ausdrücklich das +GF+ Kochgeschirr – Es wird Ihnen ein treuer Helfer in der Küche sein!

Georg Fischer Aktiengesellschaft, Schaffhausen

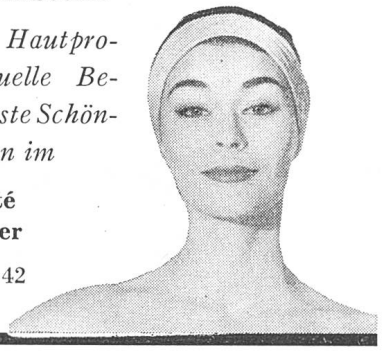
Hg 103/1

Helena Rubinstein

löst auch Ihr Hautproblem. Individuelle Beratung durch erste Schönheitsexpertinnen im

Salon de Beauté
Maria Schweizer

Zürich 1. Talstr. 42
Tel. 27 47 58



Bei jenen Frauen, die ihren Gatten überall rühmen, er tue ihr alles zuliebe, steht von 99 in 100 Fällen eine der berühmten Miele-Waschmaschinen in der Küche oder im Badezimmer. Erfahrene Ehemänner wissen: Der Waschtag ist eine saure Sache; nicht nur für die Gattin, auch für „ihn". Lassen Sie sich den neuen Miele-Vollautomaten, den beliebten Halbautomaten, die Volkswaschmaschine Miele 75 mit dem grossen Verkaufserfolg im Fachgeschäft Ihres Ortes vorführen und Sie werden sagen: Miele ist die Waschmaschine, die ich brauche.

Prospekte und Bezugsquellennachweis durch die Generalvertretung der

Miele-Waschmaschinen
Paul Aerni
Schaffhauserstr. 468
Tel. (051) 46 67 73
Zürich-Seebach

Quarkcrème

Halb Rahm- und halb Speisequark werden mit etwas Rahm, Zucker nach Geschmack, gehackter Orangenschale, Rosinen, grob gehackten Nüssen, Himbeersaft und zwei steifen Eiweiß verrührt, kühlgestellt und in kleinen Glastellerchen serviert.

Nudelauflauf mit Quark

Ein halbes Pfund Nudeln von mittlerer Breite kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Inzwischen verrührt man 60 g Butter mit 100 g Zucker, zwei Eigelb, 150 g Rahmquark, zwei Löffel Rahm und die abgeriebene Schale einer kleinen Zitrone, mengt noch 50 g gewaschene Rosinen und den festen Schnee der zwei Eier dazu und vermischt das Ganze mit den inzwischen ausgekühlten Nudeln. Die Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform gefüllt und bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde gebacken. Dieser Auflauf schmeckt auch kalt sehr gut, er läßt sich dann schneiden wie eine Torte.

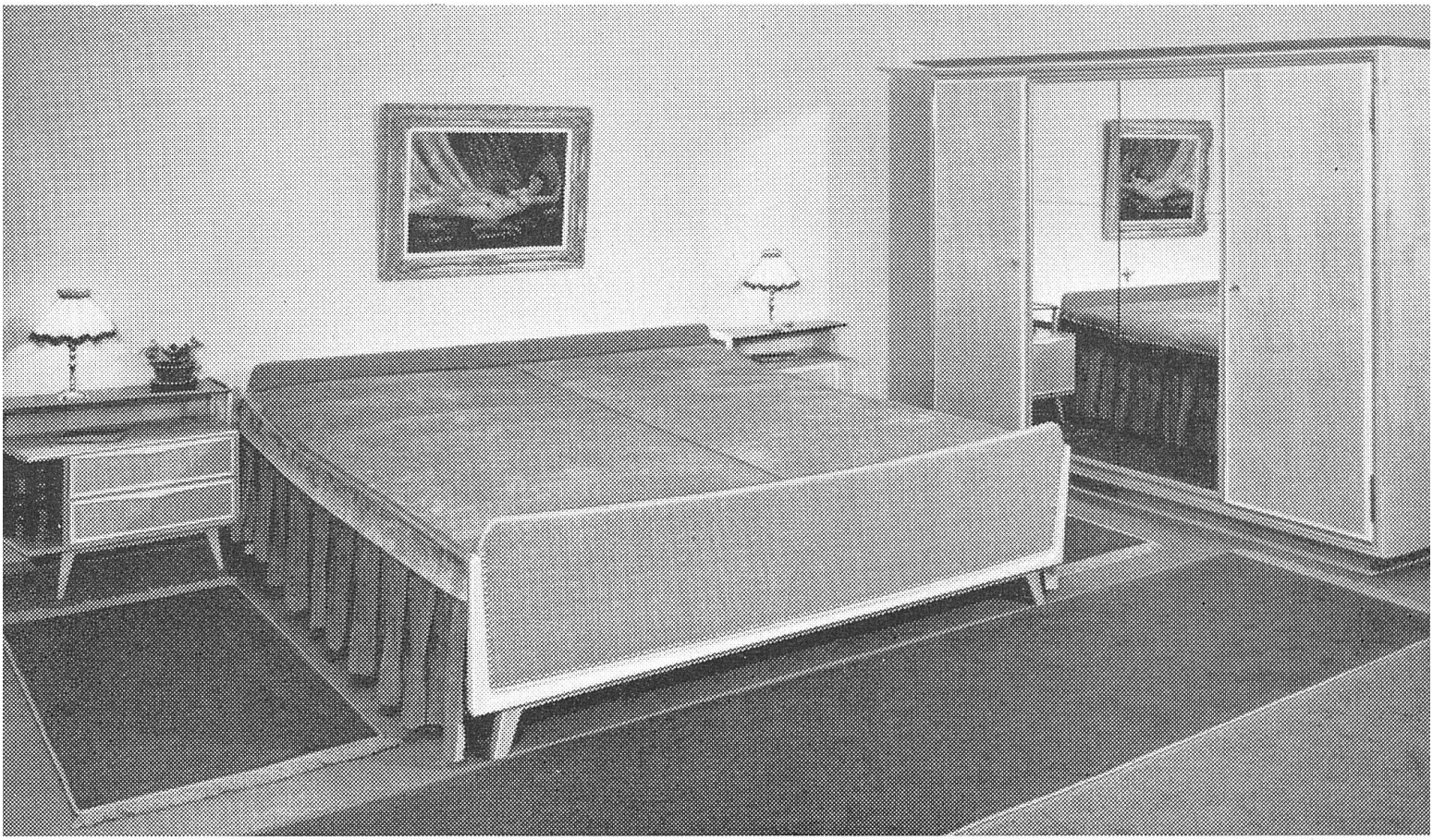
Liptauer

Dies ist ein aparter home-made-Käse, der seinen Namen einer slowakischen Stadt, die früher zu Ungarn gehörte, verdankt. Er wird eigentlich aus einem speziellen Quark, den man Brimsenkäse nennt, hergestellt und in kleinen Holzfäßchen verkauft. In Österreich figuriert er als «Liptauer garniert» auf nahezu allen Speisekarten.

Man kann entweder die unten angegebenen Zutaten vorher miteinander vermengen und den fertigen Käse auf einem Teller servieren. Origineller ist es aber, wenn man die Zutaten auf einem großen, runden Teller in kleine Häufchen anrichtet und diese dann vor den Augen der erstaunten Gäste mit einer größeren Gabel tüchtig verarbeitet.

In die Mitte kommt der Quark, je nach der Zahl der Anwesenden, 250–400 g. Ringsherum: Salz, Kümmel, gehackter Schnittlauch, Senf, Sardellenbutter, Butterröllchen, Paprika, etwas Kapern und 50 g Roquefort oder Gorgonzola. Vergessen Sie nicht, zum Schluß unter das Ganze einen Schuß Bier zu mischen, das gibt ihm die Würze! Der Käse soll rötlich sein, also ist ziemlich viel Rosenpaprika darin. Er eignet sich ausgezeichnet als pièce de résistance eines einfachen Nachtessens.

Rosenberger & Hollinger



Die neue Möbel-Illustrierte ist soeben erschienen!

Schreiben Sie heute noch auf einer 10 Rp.-Postkarte an Möbel-Rosenberger & Hollinger, Rüdigerstr. 15, Zürich 3:

«Ich bitte um kostenlose Zustellung der neuen Möbel-Illustrierten».
Vergessen Sie nicht Ihren Namen und Ihre Adresse anzugeben.

Die reichhaltige, teils mehrfarbige Möbel-Illustrierte gibt Ihnen einen eindrücklichen Begriff von unserer Auswahl an Schlafzimmern, Wohnzimmern, Polstergarnituren und Einzelmöbeln in der neuzeitlich-modernen, wie auch in der konventionellen Formgebung.

Möbel von Rosenberger & Hollinger sind ein Zeugnis hohen handwerklichen Könnens und garantieren für Wertbeständigkeit.

Gleich dem Gast im Hotel allerersten Ranges, so herrschaftlich, so wundervoll geborgen und komfortabel fühlen Sie sich in Ihrem Heim, eingerichtet von Möbel-Rosenberger & Hollinger. Bei uns finden Sie jederzeit eine grossartige Auswahl in Schlafzimmern und kompletten Aussteuern zu wirklich vorteilhaften Preisen. Wir laden Sie freundlich ein zum unverbindlichen Besuche unserer Ausstellungen im Haus Börse/ Bleicherweg 5 beim Paradeplatz, und Fabrikausstellung Rüdigerstrasse 15, bei der Utobrücke, Zürich 3. Telephon (051) 23 67 40

Rosenberger & Hollinger

3 Mikro-Fotos
zeigen drei der vielen im Traubensaft enthaltenen Nähr- und Aufbaustoffe in Kristallform, 150–400fach vergrößert.

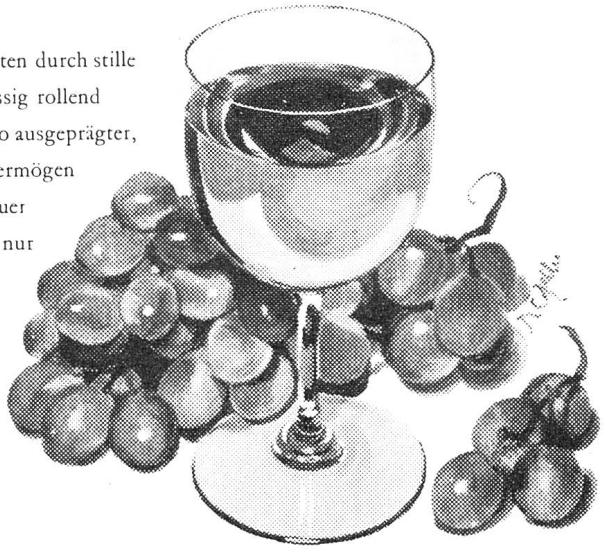
Traubenzucker

Glutaminsäure

Kalium

Die Sicherheit geniessen!

Sie kennen das angenehme, entspannende Erlebnis der Fahrten durch stille Gegenden, im Höchsttempo durch breite Strassen, oder flüssig rollend durch dichtesten Verkehr. Das freudige Gefühl ist dabei umso ausgeprägter, je sicherer man sich auf seinen Wagen und sein Reaktionsvermögen verlassen kann. Für die körperliche Bereitschaft und Ausdauer ist Traubensaft ein idealer Helfer und Freund. Er ist nicht nur ein rasch und nachhaltig wirkender Energiespender, er enthält auch die anregenden Fruchtsäuren, wertvolle Mineralstoffe, und die lebenswichtigen Aminosäuren als «Bausteine» für die Nerven, die Körperzellen, Hormone, Enzyme und den Gehirnstoffwechsel. Ausserdem ist Traubensaft jederzeit ein herrlicher Genuss. Wählen Sie als Begleiter für jede Fahrt



Traubensaft ein Freund im Glas