**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber
**Band:** 34 (1958-1959)
**Heft:** 6

**Artikel:** Ausprobierte Biergerichte : weder Hopfen und Malz verloren
**Autor:** Marti, Elisabeth
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-1073228

**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:** 12.12.2025

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

# KÜCHEN-SPIEGEL

## Ausprobierte Biergerichte

## WEDER HOPFEN NOCH MALZ VERLOREN

Von Elisabeth Marti

SALAT und Risotto sind bereits angerichtet, und nur die braun angebratenen, mit Mehl bestäubten Nierli müssen noch schnell abgelöscht werden. Als Verantwortliche eines leider nicht immer tadellos organisierten Haushaltes kommt mir erst jetzt in den Sinn, daß ich ja das letzte Restchen Kochweißwein mittags für das Fondue gebraucht habe. Was nun? Soll ich einfach Wasser nehmen? Nein, das wäre schade. – Auf einem Gestell steht eine noch halbvolle Flasche Bier, und ich komme mir äußerst kühn vor, daß ich es wage, als Ersatz für den Wein das Bier über die Nierli zu leeren.

Ich hatte dabei «mehr Glück als Verstand». Das Fleisch war nicht nur anders als sonst, es war ausgezeichnet. Erst später erfuhr ich dann, daß es in Deutschland gang und gäbe ist, die Nierli mit Bier abzulöschen oder zu einem Rindsbraten eine Biersauce zu servieren.

Ich nahm mir vor, von nun an es auch bei anderem Fleisch mit Bier zu versuchen und probierte bald jedes Bierrezept, das mir unter die Augen kam und mich interessant dünkte, aus. Ich trieb es soweit, daß unser Jüngster eines Sonntags bei einer Coupe Danemark (Vanilleglace mit heißer Schokolade) ernsthaft fragte: «Muetter, hätts daa au Bier dinne?»

Seither ist einige Zeit vergangen. Die besten Rezepte aber schrieb ich in mein Rezeptbuch, und ich brauche sie immer wieder für den Familientisch und diejenigen Gäste, die Freude haben, wenn etwas ihnen Unbekanntes und mit Liebe Zubereitetes auf den Tisch kommt.

Viele Bierrezepte stammen aus dem Elsass, wie zum Beispiel Rotkabis oder Sauerkraut mit Bier. Andere kommen von Belgien oder Skandinavien und das «Welsh Rarebit» ist englisch.

Wenn Ihnen der Gedanke an die Verwendung von Bier in der Küche fremd ist, besonders etwa beim Cake-Rezept, so haben Sie bestimmt ganz vergessen, daß sogar in unseren gut bürgerlichen Schweizerkochbüchern unter «Apfelküchliteig» steht: «...anderthalb Deziliter Wein, Most oder Bier.»

Deshalb: Probieren Sie von den folgenden Rezepten, was Ihnen am ehesten zusagt. Sie werden sehen: Bier ist auch so etwas Gutes!

### Melonen mit Bier als Vorspeise

Eine in Aluminiumfolie eingewickelte, im Eiskasten gekühlte Melone in Schnitze schneiden und von den Kernen befreien. Jede Portion leicht mit Bier besprengen, mit Zuckerzimmet bestreuen und sofort servieren.

### Deutsche Biersuppe

Die Suppe ist zwar nicht das, was wir üblicherweise als Suppe bezeichnen. Mein Mann aber hat sie gern, und sicher wäre ein auch nur kleiner Querschnitt durch die Bierküche unvollständig ohne das Biersuppenrezept.

Zutaten: sechs Deziliter helles Bier, ein zwei

Zentimeter langer Zimmetstengel, ein Nägeli, ein Stück Würfelzucker, eine Zitrone, ein Teelöffel Maizena, ein Eßlöffel kaltes Wasser, zwei Eigelb und zwei Eiweiß. Bier, Zimtstengel und Nägeli in eine Emailpfanne legen. Den Zuckerwürfel, der solange an der Zitrone gerieben wird, bis er gelblich ist und Zitronenaroma angenommen hat, hinzugeben. Alles zusammen erhitzen. Das mit dem Wasser angerührte Maizena in die kochende Flüssigkeit einrühren. Wenn die Suppe dicklich ist, Pfanne vom Feuer ziehen und langsam unter Rühren die zerquirlten Eigelb hinzufügen. Das steifgeschlagene Eiweiß dessertlöffelweise in siedendes Wasser fallen lassen und kochen, bis die Kügelchen ihre Form behalten.

Suppe mit den obenaufschwimmenden Eiweißschäumchen anrichten.

### Flundernfilets au gratin

Eigentlich hieß in dem Rezept: Man nehme eine Seezunge... Da wir aber sieben Personen sind am Familientisch, war nicht daran zu denken, sich an einem gewöhnlichen Freitag in solche Unkosten zu stürzen. Und tatsächlich sind auch die Flundern, derart zubereitet, sehr gut.

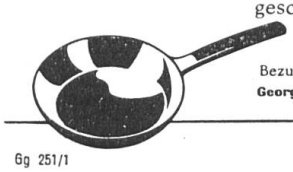
Mit Zitronensaft beträufelte, gesalzene und gepfefferte Flundernfilets in ein niederes, eingefettetes feuerfestes Geschirr legen, mit fein gehacktem Peterli und Zwiebeln bestreuen und ein Glas dunkles Bier darüberleeren. In mittelheißem Ofen backen, bis die Filets fast gar sind. Bier-Jus in eine Tasse ableeren. Etwas Mehl in einem Eßlöffel zerschmolzener Butter hellbraun rösten, mit dem Bier-Jus ablöschen und noch etwas frisches Bier zugeben. Die Sauce unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, fünf Minuten simmern lassen, nach Belieben würzen und über den Fisch leeren. Das Ganze mit Paniermehl bestreuen, eventuell ein paar Butterflöckchen obenauf geben und die Filets zum Schluß noch einige Minuten in die oberste Rille des sehr heißen Backofens schieben.

### Welsh Rarebit

ist eigentlich ein Bierfondue. Das erste Mal ist es mir – wie übrigens auch einmal das traditionelle Schweizerfondue – geschieden. Vielleicht war beide Male der verwendete Käse zu jung, ich weiß es nicht. Jedenfalls brauche ich seither Walliserkäse, und so klappte es immer.

+GF+ die Vertrauensmarke!

Die +GF+ Bratpfanne ist das Produkt langer Erfahrung. Sie ist aus Spezialgusseisen hergestellt, handgeschliffen, mit dem handlichen, festsitzenden Stiel und wird zum Braten, Rösten, Backen und Dämpfen verwendet. Alle Haushaltartikelgeschäfte halten sie auf Lager.



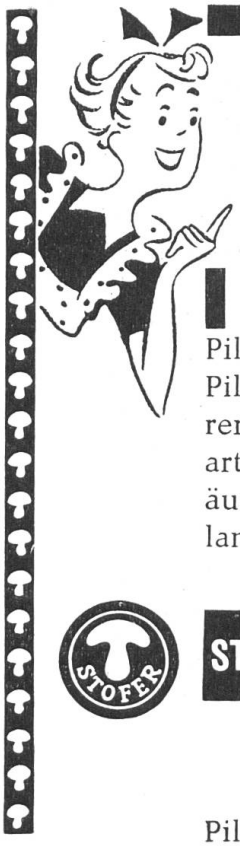
Bezugsquellennachweis durch:
**Georg Fischer Aktiengesellschaft, Schaffhausen**

Telephon: (053) 5 60 31 / 5 70 31

Gg 251/1

**Mehr Schnitten pro Packung machen ihn besonders ergiebig**

ZWIEBACK- UND BISCUITSFABRIK HUG AG. MALTERS



**Pilz-Essen ohne Angst**

Sie können sich heute furchtlos ein leckeres Pilzgericht gönnen. Stofer Pilz-Konserven sind dank ihrer besonderen Zubereitungsart voll Aroma und daher äusserst schmackhaft. Verlangen Sie aber ausdrücklich

**STOFER PILZ-KONSERVEN**

Rezepte durch die

Pilz-Konserven AG., Pratteln

*Will man wirklich wohnlich wohnen,*
*wird man seine Möbel schonen.*
*Trotzdem gibt es beim Entpfropfen*
*wie beim Trinken, manchmal Tropfen,*
*Ringe oder einen See*
*sei's von Tinte oder Tee*
*sei's von Weingeist oder Wein*
*und das trocknet gräulich ein.*

*WOHNLICH's Möbelpolitur*
*RADIKAL heißt hier die Kur:*

**RADIKAL** *macht wie durch Zauber*
*Möbel frisch und fleckensauber.*

Erhältlich in Drogerien und Farbwarenhandlungen
Hersteller: G. Wohnlich, Dietikon ZH


Ein «Welsh Rarebit» eignet sich gut als Vorspeise oder – wenn Ihr Mann das nächste Mal zu später Stunde, müde und vielleicht etwas überreizt von einer Sitzung oder Geschäftsreise heimkommt, stellen Sie ihm ein «Welsh Rarebit» mit einem Fläschchen Spezial Bier auf. Bier eignet sich übrigens auch für andere Mahlzeiten ausgezeichnet als Getränk. Das Rarebit ist sofort zubereitet und würzig und ein Schoppen Bier hat die einzigartige Eigenschaft, daß er zugleich stimulierend und beruhigend wirkt. Also eine geradezu ideale Mitternachtsverpflegung!

Zwei große Eßlöffel helles Bier erwärmen, 30 Gramm geriebenen Käse, Salz, Pfeffer (nach Belieben Senf, Paprika und Cayennepfeffer) hinzugeben, gut verrühren, einen Eßlöffel Butter darunterziehen. Auf kleiner Flamme umrühren, bis alles dick und heiß ist. Die Masse über zwei frisch geröstete Toasts leeren und das Rarebit eventuell noch rasch im Ofen grillieren.

### Rindsplätzli in Biersauce

Ein und ein halbes Pfund Rindfleisch, am besten vom Lendenstück, vom Metzger in dünne Plätzli schneiden lassen. In einem Eßlöffel heißem Fett oder Öl die gesalzenen und gepfefferten Plätzli schnell beidseitig schön anbraten und in eine tiefe Gußeisenpfanne legen. Anderthalb Pfund gehackte Zwiebeln im verbleibenden Fett goldgelb dünsten und übers Fleisch geben. Im wiederum zurückbleibenden Fett einen Eßlöffel Mehl hellbraun rösten, mit acht Deziliter Bier und zwei Deziliter Fleischbrühe ablöschen und umrühren, bis die Sauce glatt ist und zu kochen beginnt. Eine feingeschnittene Knoblauchzehe, ein halbes Lorbeerblatt, ein kleines Büscheli Peterli, ein Zweiglein Thymian und Salz zugeben, nochmals aufkochen lassen und alles über die Plätzli und die Zwiebeln leeren. Etwa eine halbe Stunde zugedeckt in schwacher Hitze im Ofen oder auf dem Herd fertig kochen. Fleisch anrichten, Sauce aufkochen, wenn nötig eindicken und über Plätzli sieben.

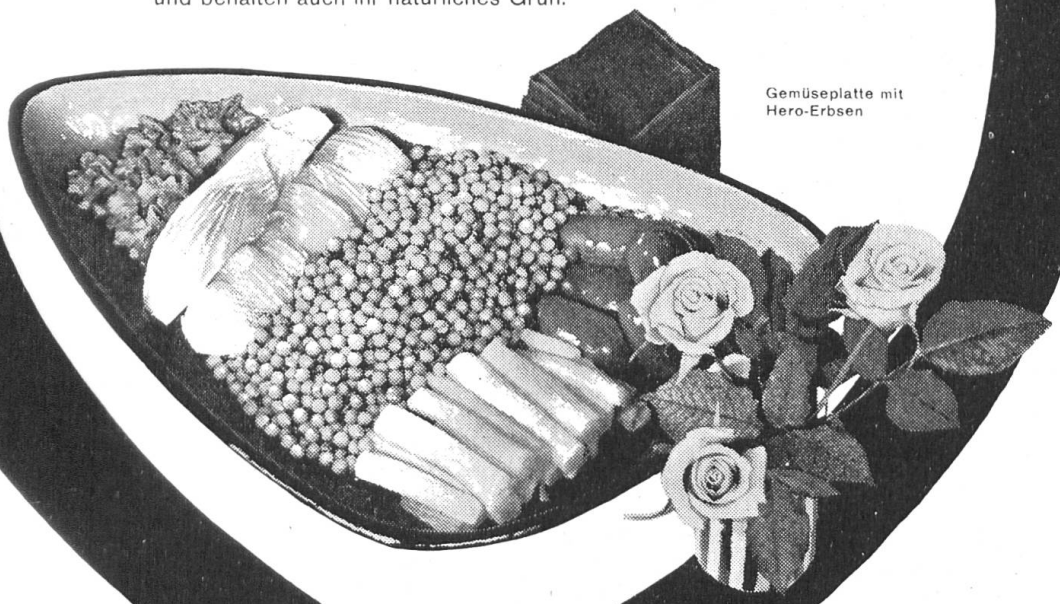
Mit Kartoffelstock und grünen Erbsli oder Bohnen ein Gericht für fünf bis sechs Personen.

### Lamm- oder Schafskoteletten

Gesalzene, gepfefferte und in Mehl gewendete Lamm- oder Schafskoteletten in heißem Fett oder Öl beidseitig braun anbraten. Fett in Täß-

# Herrlich zarte Hero-Erbsen... wie frisch gepflückt!

**Auserlesene Sorten**
werden auf den Hero-Kulturen gezogen.
Die Ernte erfolgt im günstigsten Zeitpunkt, solange die Erbsen noch jung und aromatisch sind.
Anschliessend werden sie sorgfältig nach neuester Methode konserviert. Deshalb sind Hero-Erbsen so zart; sie haben den **gleichen Nährwert wie schonend gekochte Frischerbsen**
und behalten auch ihr natürliches Grün.



Gemüseplatte mit Hero-Erbsen

# Hero-Erbsen

| | 1/2 Dose | 1/1 Dose |
|---|---|---|
| mittelfein | —.95 | 1.60 |
| halbfein | 1.10 | 1.90 |
| fein | 1.20 | 2.10 |

**...für Ihr Menu von morgen – im Handumdrehen zubereitet**

Hero Conserven Lenzburg

# Konfirmations-Geschenke von bleibendem Wert

PETER MEYER

## Europäische Kunstgeschichte

*In zwei einzeln käuflichen, in sich abgeschlossenen Bänden*

**Band I:**

**Vom Altertum bis zum Ausgang des Mittelalters**

*420 Seiten, 384 Abbildungen auf Kunstdrucktafeln und 183 Zeichnungen im Text. Ganzleinen Fr. 42.—. 5.–6. Tausend.*

**Band II:**

**Von der Renaissance bis zur Gegenwart**

*436 Seiten, 395 Abbildungen auf Kunstdrucktafeln und 116 Zeichnungen im Text. Ganzleinen Fr. 44.—. 5.–6. Tausend.*

Meisterhaft, in packender, klarer Formulierung und auf Grund einer selten reichen persönlichen Erfahrung weiß der bekannte Verfasser die Mannigfaltigkeit der Erscheinungen zu gruppieren und zu deuten, wobei er das Hauptgewicht auf die Charakterisierung der einzelnen Stile legt.

**Urteile der Presse:**

Man braucht kein besonderer Hellseher zu sein, um zu erkennen, daß diese Kunstgeschichte eine der stärksten geisteswissenschaftlichen Leistungen darstellt, welche die Schweiz in diesen Tagen aufzuweisen hat.

*Hans Naef*
(«Neue Schweizer Rundschau»)

In der Tat, man hat seit Jahren nichts Aufregenderes, aber auch nichts Anregenderes über europäische Kunst im Überblick gelesen als diese doppelbändige Geschichte, die in ihrer Originalität und ihrer Unmittelbarkeit dem Leser keinen Augenblick des Erlahmens und der Ruhe läßt.

(«Weltwoche»)

**Bücher von Adolf Guggenbühl**

## Der schweizerische Knigge

Ein Brevier für zeitgemäße Umgangsformen. Umgearbeitete Neuausgabe in Goldfolienumschlag.

53.–63. Tausend. *Fr. 5.20*

Ein reizendes Geschenk für gute Freunde und heranwachsende Söhne und Töchter.

## Es ist leichter, als Du denkst

Ratschläge zur Lebensgestaltung

*3. Auflage. Gebunden Fr. 12.90*

Eine unmoralistische, aufmunternde Lebenskunde

Durch jede Buchhandlung

SCHWEIZER SPIEGEL VERLAG ZÜRICH 1

chen ableeren. Bier übers Fleisch gießen (pro vier Koteletten drei Deziliter), salzen und pfeffern. Zugedeckt auf kleinem Feuer simmern lassen, bis das Fleisch weich ist. Koteletten auf heiße Platte anrichten und an die Wärme stellen.

Den Bier-Jus in ein Schüsselchen leeren, einen Sprutz Essig, Kapern nach Belieben, ein Salzlöffeli geriebene Muskatnuß und zwei Eigelb gut daruntermischen. Zwei Eßlöffel des Fettes, in dem man das Fleisch angebraten hat, in einer Pfanne schmelzen und die Ei-Biermasse hineingießen. Umrühren, bis alles dickflüssig und glatt ist, eventuell nochmals salzen und pfeffern und die fertige Sauce über die Schafskoteletten leeren. Nach Belieben mit Zitronenscheibchen garnieren.

Das dritte und billigste Fleischgericht, zu dessen Zubereitung ich Bier verwende, und das auch schon Dreijährige mit Heißhunger verzehren, sind die

### Hackbeefsteaks mit Nudeln

Zutaten für sechs Personen: Ein Pfund gehacktes Rinds- und ein halbes Pfund gehacktes Schweinefleisch, ein zerquirltes Ei, eine Zwiebel, Salz und Pfeffer, eine zerquetschte Knoblauchzehe, anderthalb Eßlöffel Mehl, anderthalb Tassen helles Bier, eine halbe Tasse Tomatenpuree, ein halber Teelöffel Dillsamen. Fleisch mit dem Ei, der feinzerhackten Zwiebel, dem Salz und Pfeffer gut vermengen und zwölf kleine Hackbeefsteaks daraus formen.

In einer großen Bratpfanne soviel Schweinefett erhitzen, daß der Boden damit bedeckt ist, und darin die Beefsteaks beidseitig braun anbraten. Fleisch herausnehmen, überschüssiges Fett abgießen, in verbleibendem Fett den Knoblauch braun braten und dann fortwerfen. Mehl in Fett hellbraun rösten, mit dem Bier ablöschen, die Sauce umrühren bis sie dicklich und glatt ist, Tomatenpuree, Dillsamen und schlußendlich das Fleisch beigeben. Zugedeckt und bei schwachem Feuer das Gericht in acht bis zehn Minuten fertig kochen, nach Belieben mit einem Büchsli Champignons verfeinern, nochmals erhitzen und die Hackbeefsteaks mit Nudeln servieren.

### Sauerkraut à l'Alsacienne

750 g Sauerkraut mit einer Flasche hellem Bier nicht ganz weich kochen. Eine rohe Kartoffel

ARISTO

WEISFLOG'S EIERCOGNAC

etwas besonders Feines, ein hochwertiges Genussmittel von vorzüglichem Geschmack, dem Sie Vertrauen schenken können.

**Verlangen Sie nicht einfach Eiercognac, sondern die Marke «Aristo», dann sind Sie gut beraten.**

Erhältlich in Drogerien, Apotheken und Spezialgeschäften

Vom Miederband hängt so viel ab! Ein

GOLD-ZACK

*Stabilo* rollt sich nie, ist waschecht und bleibt immer steif! Beweise für seine Haltbarkeit: der eingewobene Markenname und das Gütezeichen

vom Schweiz. Institut für Hauswirtschaft.

GOLD-ZACK

ELASTIC AG. BASEL

hineinraffeln, mit dem Kraut gut vermischen, Speck oder anderes Fleisch beigeben und falls noch viel Flüssigkeit vorhanden ist, offen, sonst zugedeckt fertig kochen.

### Rotkabis mit Kastanien

Zutaten: 750 g Kastanien, ein Rotkabis, zwei Eßlöffel geschmolzene Butter, ein Glas helles Bier, ein Glas Fleischbrühe, Salz und Pfeffer nach Belieben.

Die Kastanien, nachdem sie eingeschnitten im heißen Ofen gebraten wurden, von Schale und Haut befreien. Den Rotkabis von den äußersten harten Blättern befreien, in vier Teile schneiden, den Strunk herausschneiden und den Rest hobeln oder in Streifen schneiden. Das Gemüse in der Butter dämpfen, Kastanien, Bier, Fleischbrühe, Salz und Pfeffer hinzufügen. Zugedeckt auf kleinem Feuer und unter gelegentlichem Umrühren in etwa zwei Stunden weichkochen.

## Mitteilung an unsere Abonnenten

*Wir haben dieser Nummer eine Karte beigelegt, mit der Bitte, auf diese die Adressen von Bekannten zu schreiben, von denen Sie annehmen, daß diesen der «Schweizer Spiegel» ebenso willkommen sein könnte wie Ihnen. Wir senden Ihnen, um uns für Ihre Freundlichkeit erkenntlich zu zeigen, für jeden Jahresabonnenten, den wir unter den von Ihnen eingesandten Adressen gewinnen, als Anerkennung nach Ihrer Wahl aus unserem Verlag Bücher im Werte von Fr. 15.–.*

*Schicken Sie uns diese Adressen von Bekannten! Wir werden sie daraufhin nachprüfen, ob sich darunter bisherige Abonnenten befinden. An die andern Adressen senden wir einen Werbebrief und ein Probeheft, mit oder ohne Bezug auf Ihre Empfehlung, ganz wie Sie es wünschen. Wenn Sie uns auch schon feste Abonnenten gewinnen und nennen können, um so besser.*

*Die Herausgeber des «Schweizer Spiegels»*

*Beachten Sie bitte die beiliegende Karte!*

### Bierteig für Apfelküchli

Zutaten: 250 g Mehl, nicht ganz zwei Teelöffel Backpulver, eine Prise Salz, drei Eigelb und drei Eierschnee, drei Eßlöffel Olivenöl, drei Deziliter helles Bier.

Das mit dem Backpulver und Salz zwei- bis dreimal gesiebte Mehl wird mit dem geschlagenen Eigelb und dem Olivenöl vermengt. Hierauf das Bier langsam darunterschlagen, bis der Teig glatt und dickflüssig ist. Zum Schluß den Eierschnee hineinziehen. Der Teig reicht für acht schöne Äpfel.

Es ist unerläßlich, die fertig gebackenen Küchli sofort zu servieren, sonst sind sie nicht knusprig.

Zum Abschluß noch etwas ganz Besonderes:

### Der Neujahrs-Cake

Ich möchte ihn gern als den Clou meiner kleinen Bier-Rezeptsammlung bezeichnen, aber das stimmt deshalb nicht, weil auch alle anderen Gerichte ausgezeichnet sind.

Zutaten: Ein Pfund Mehl, ein Teelöffel Backpulver, ein halber Teelöffel Salz, 125 g Sultaninen, 125 g Weinbeeren, 125 g Rosinen, 125 g zerschnittenes Orangeat und Zitronat gemischt, 60 g kandierte Kirschen, 200 g Butter oder Margarine, 250 g Kristallzucker, zwei zerschlagene Eier, fünf Deziliter Bier.

Mehl mit Backpulver und Salz zusammen sieben. Rosinli etwas zerhacken, Weinbeeren und Sultaninen zugeben, gut vermengen. Butter schaumig rühren, ein wenig Ei, das mit Mehl bestäubt wird, beigeben, dann das restliche Ei auf die gleiche Weise zufügen. Nun abwechslungsweise Bier und Mehl in die Eimasse geben, gut verrühren, restliches Mehl mit den Früchten und diese dann mit dem Kuchenteig vermengen. Eine große Cakeform mit Aluminiumfolie oder Butterbrotpapier auslegen und sie mit wenig Butter einfetten. In nicht sehr heißem Ofen zweieinhalb bis drei Stunden, oder solange, bis eine in den Kuchen eingeführte Stricknadel sauber bleibt, backen.

Wie hoch ich diesen Cake einschätze, geht daraus hervor, daß ich ihn das letzte Mal an einem Sonntag servierte, als sich eine mir warm empfohlene neue Hausangestellte bei uns vorstellte, oder besser gesagt, wir uns ihr vorzustellen hatten. Und man weiß ja, was man in einem solchen Falle heutzutage alles tut. Auch sie war begeistert über den ungewohnten guten Dessert.

Musikschränke in vollendeter Qualität zu bauen und nach Ihren individuellen Wünschen einzurichten ist eine exclusive Spezialität unseres Hauses.

RADIO-ISELI A.G. FERNSEHEN

Rennweg 22 Zürich 1 Bahnhofplatz 4