

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 34 (1958-1959)
Heft: 10

Artikel: Viel Bohnen, immer wieder anders
Autor: E.H.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1073275>

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: 04.04.2026

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

Fett viel feingehackte Peterli knusperig gebacken. Auf den Bohnenberg legt man 40 Gramm frische Butter, gibt die gebackene Petersilie darauf und serviert sofort.

Bohnen in brauner Butter

Bohnen werden zubereitet wie für den Bohnenberg, anstatt frische Butter und gebackene Petersilie bereitet man braune Butter, gibt ein Gäßchen Essig daran, gießt sie so über die heißen Bohnen und serviert.

Tomaten und Bohnensalat

Große Tomaten werden ausgehöhlt (Abfall zu Suppe verwenden), etwas gesalzen und ziehen gelassen. Gekochte Bohnen werden in 1–2 cm lange Stückchen geschnitten, mit einer nicht zu dicken Mayonnaise vermengt und in die Tomaten eingefüllt. Hartgekochtes Eigelb und Eiweiß, jedes getrennt, hacken und auf die eine Hälfte Tomaten das Eigelb und auf die andere das Eiweiß streuen. Ein Tupf Senf garniert die Mitte.

Bohnenauflauf

Halbweich gekochte Bohnen werden in eine ausgebutterte, mit Paniermehl bestreute Aufaufschüssel gegeben und etwas gehackter Schinken dazwischen gestreut. Aus 3–4 Eiern, einem Eßlöffel feinem Grieß, etwas Milch und Salz wird ein Teiglein geschlagen, das man über die Bohnen gießt. Zuletzt streut man Brösmeli und einige Butterflocken darüber

(für Käseliebhaber auch geriebenen Käse). 30 Minuten Backzeit.

Bohnen in Eiersauce

Die Bohnen halb weich dämpfen. In Butter etwas Mehl hellgelb rösten und gehackte Zwiebeln, Salz und Pfeffer dazugeben. Bohnen beifügen und in dieser Sauce fertig dämpfen. Zuletzt gehackte Peterli oder Bohnenkraut, zwei Eigelb und Zitronensaft gut schlagen und darunter mischen.

Bohnen mit Nidel

Über die halb weich gedämpften Bohnen frischen Nidel geben, das Gemüse fertig kochen und zuletzt mit gehacktem Peterli bestreuen. Man kann auch die in Nidel weich gekochten Bohnen noch in eine gebutterte, mit geriebenem Käse belegte Auflaufform geben, sie mit geriebenem Käse und Butterflocken bestreuen und fünf Minuten gratinieren.

Knöpfli mit Bohnen

Man bereitet eine Portion Knöpfli zu. Unterdessen werden Bohnen gedämpft; dann gibt man in eine tiefe Schüssel eine Lage Knöpfli, dann Bohnen, dann wieder Knöpfli usw. Zuerst sollen Knöpfli sein. Hierauf werden feingeschnittene Zwiebeln in viel Butter hellbraun geröstet und über die Knöpfli geschüttet. Dieses Gericht ist besonders im Kanton Thurgau beliebt.

*Wir
behandeln
mit Erfolg*

Müdigkeitserscheinungen

Rheumatismus
Kreislaufstörungen
Nervenentzündung
Nervenschwäche
Herzbeschwerden
Darm-, Magen-, Leber-
und Gallenstörungen

Sennrüti

Degersheim / SG

Leiter und Besitzer:
F. Danzeisen-Grauer
Tel. (071) 5 41 41
Ärztl. Leitung:
Dr. M. von Segesser
Tel. (071) 5 41 49

settima

Dienerin Ihrer Schönheit!

Pflegen Sie Ihre Zähne genau so wie bisher. **Einmal in der Woche aber** (am besten am Sonntag, damit Sie es nicht vergessen), **sollten Sie «settima»**, das schonende, von Zahnärzten empfohlene Zahnkosmetikum, **verwenden**. Durch die regelmäßige Anwendung von «settima» verhindern Sie die Bildung von Raucherbelägen, Verfärbungen und Zahnstein. «settima», einmal in der Woche, verleiht Ihren Zähnen einen natürlichen Glanz und Ihrem Mund eine unnachahmliche Frische und Reinheit. Auch für Sie gilt daher: Täglich zweimal Zähne putzen, am Sonntag «settima» benutzen.

settima



Schönheitspflege der Anspruchsvollen.
Tube Fr. 2.50 reicht für lange Zeit!