Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 35 (1959-1960)
Heft: 2

Artikel: Noch einmal: Freunde kommen zum Nachtessen
Autor: Häring, Hedwig
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1073320

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: 01.10.2025

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

KÜCHEN-SPIEGEL

Noch einmal:
Freunde kommen *zum* Nachtessen

von Hedwig Häring

Nachdem ich im Küchenspiegel der Juli-Nummer den Artikel «Freunde kommen zum Nachtessen» gelesen hatte, besann ich mich darauf, was bei uns auf den Tisch kommt, wenn ich Gäste erwarte.

Wie viele junge Hausfrauen fühlen sich verpflichtet, bei Einladungen möglichst komplizierte Menus aufzutischen, zum Teil aus Freude am Ausprobieren, zum Teil aber auch aus einer gewissen Unsicherheit heraus: ich muß doch zeigen, daß ich etwas kann, also darf es nichts Einfaches sein!

Nach der jahrelangen Erfahrung, die ich als Hausfrau heute hinter mir habe, weiß ich aber, daß – wenigstens bei unseren Freunden – oft gerade einfache Gerichte den größten Erfolg haben. So ist zum Beispiel bei unseren Gästen in den Wintermonaten immer ein sehr beliebtes Nachtessen: Berner-Strübli mit Milchkaffee. Diese Küchlein sind, wie alles Fettgebackene (Gebrühte Kugeln, Berliner Pfannkuchen usw.), viel zu nahrhaft, um nur als Dessert aufgetischt zu werden. Deshalb serviere ich sie gerne als vollwertiges Nachtessen, und erst viel später bekommt dann jeder Gast noch ein großes, belegtes Brot.

Als ich zum erstenmal ein Besuchsnachtessen in dieser Reihenfolge auftischte, erlebte ich große Zustimmung bei unseren Gästen, auch bei den männlichen; es erinnere sie an ihre Jugendzeit, an ihre Mutter! Ja, sie waren sichtlich gerührt, endlich wieder einmal so etwas zu bekommen. Natürlich waren es diesmal Berner, aber später fand ich heraus, daß auch Nicht-Berner die Strübli mit Genuß verspeisen.

Berner-Strübli
(für vier Personen)

Zutaten: 350 g Mehl, 3 dl Milch, Salz, 3 Eier, d. h. 3 Eigelb und 3 Eierschnee, 70 g Zucker, 50 g Butter.

Das Mehl mit ziemlich heißer Milch anrühren, gut klopfen, hierauf Eigelb, Zucker, Salz und die geschmolzene Butter beifügen und mit der restlichen Milch verdünnen. Vor dem Backen das geschlagene Eiweiß sorgfältig darunter mischen. Der Teig darf nicht allzu dick sein, sondern gerade so, daß er gut durch den Trichter geht.

Inzwischen Öl in der Bratpfanne erhitzen und den Strübliteig portionenweise nacheinander durch einen ziemlich weiten Trichter ins Öl geben. Das geschieht durch kreisende Bewegungen, so daß aus dem Teig ein netzartiger Knäuel entsteht. Die Küchli beidseitig goldgelb backen und nach dem Herausnehmen mit Zucker und Zimt bestreuen.

BERNHARD ADANK
Schweizer Ehebüchlein
Aussprüche von Denkern und Dichtern
Entzückendes Geschenkbändchen. Geb. Fr. 6.–

ADOLF GUGGENBÜHL
Schweizerisches Trostbüchlein
Vignetten von Walter Guggenbühl
7.–8. Tausend, Preis Fr. 5.40

SCHWEIZER SPIEGEL VERLAG ZÜRICH 1

HIPPOPHAN

WELEDA SANDDORN TONICUM

Müdigkeit und Schwäche bedrücken. Man braucht sich von ihnen nicht überwältigen zu lassen, denn oft ist die Ursache nur der Mangel an Vitamin C. Die Natur bringt Wildpflanzen hervor, die einen Überschuss an Vitamin C haben. An der Spitze solcher Pflanzen steht die Sanddornbeere, aus der die Weleda ihr bewährtes «Hippophan» herstellt. Die Sanddornbeere ist ausserdem eine jener seltenen Früchte, deren Saft fettes Oel enthält, in das noch andere die Gesundheit fördernde Substanzen eingebettet sind.

Auch Ihnen wird eine Kur mit dem Weleda Sanddorn-Tonicum «Hippophan» helfen, sich von Müdigkeit und Schwäche zu befreien. Man braucht nur 2–3 Kaffeelöffel täglich zu nehmen, um die aufhelfende Wirkung schnell zu merken.

200 cc Fr. 5.80 Kurflasche Fr. 11.50

Verlangen Sie die kostenlose Zusendung der Weleda-Nachrichten

WELEDA A.G. ARLESHEIM

Ich backe die Strübli jeweils schon am Nachmittag, damit ich, wenn die Gäste kommen, bereit bin, sie zu empfangen.

Männer lieben zum Beispiel auch ein Nachtessen mit Wähen und Milchkaffee. Zuerst serviere ich, je nach Geschmack der Gäste, Zwiebel- oder Käsewähe, dann eine Fruchtwähe je nach der Jahreszeit, oder einen guten Apfelstrudel. Ich glaube, die Zeiten sind vorbei, da die Männer ausschließlich ein Nachtessen mit möglichst viel Fleisch schätzen. Fleischgerichte bekommen sie ohnehin häufig, wie selten aber irgend eine einfache schweizerische Spezialität! Dazu gehören meine Strübli.

Angeregt durch einen kulinarischen Wettbewerb schuf ich vor einigen Jahren aus eigener Phantasie zwei Rezepte, die durch einen Preis ausgezeichnet wurden. Seither tische ich diese beiden Speisen hin und wieder meinen Gästen auf, und zwar besonders dann, wenn ich weiß, daß sie Tomaten gerne haben.

Tomatenpastete

Zuerst stelle ich den Quarkteig her.

Zutaten: 350 g Mehl, 150 g Fett (am besten Pflanzenfett), 100 g Rahmquark, Salz und Wasser nach Bedarf.

Zubereitung: Fett und Mehl zusammen gut verreiben, den Quark und das nötige Wasser beigeben, schnell einen glatten Teig herstellen und diesen etwas ruhen lassen.

Füllung: 1½ Pfund Tomaten, in Scheiben geschnitten, 150 g glasig gebratene Speckwürfeli, 50 g geriebenen Käse, 1 Ei, 1 halbe Tasse Haushaltnidel, 2 Kaffeelöffel Basilikum aus der Streudose, 1 Ei zum Bestreichen des Teiges.

Zubereitung der Pastete: ⅔ des Teiges auswallen und mit einem hohen Rand in die eingefettete Springform legen. Tomatenscheiben darauf legen, salzen und Basilikum dazugeben, die gebratenen Speckwürfeli und den geriebenen Käse darüber geben sowie das mit Nidel verrührte Ei. Den letzten Teigdrittel auswallen und über die Füllung legen, ringsherum mit Eiweiß ankleben. Die Teigreste auswallen, Teigstreifen als verschobene Rechtecke auf der Pastete hübsch anordnen und mit Eigelb bestreichen. Die Pastete im vorgeheizten Backofen goldgelb backen. Backzeit: 30 Minuten.

Zu dieser Pastete serviere ich verschiedene Salate, je nach der Jahreszeit, jedoch nie einen roten Salat, der Farbe wegen.

Sehr beliebt ist auch mein zweites, selbst erfundenes Gericht. Es sind dies

Gefüllte Tomatenomeletten

Aus 300 g Mehl, 3 Eier, Salz und 2 bis 3 dl Wasser einen Omelettenteig herstellen.

Füllung: 40 g Fett, 200 g gehacktes Fleisch, 1 gehackte Zwiebel und etwas Petersilie, Tomatenmark von 10 ausgehölten Tomaten, 1 Löffel Mehl, 2 Kaffeelöffel Basilikum aus der Streudose.

Zubereitung: Das Fleisch mit der Zwiebel im Fett dünsten, das Tomatenmark beigeben, Mehl darüber streuen sowie etwas Salz und Basilikum beifügen. Alles zusammen kurz dämpfen. Die gebackenen Omletten mit der Füllung bestreichen, übereinander schlagen und möglichst sofort auftischen. Zu diesen Omeletten serviere ich ausschließlich grünen Salat.

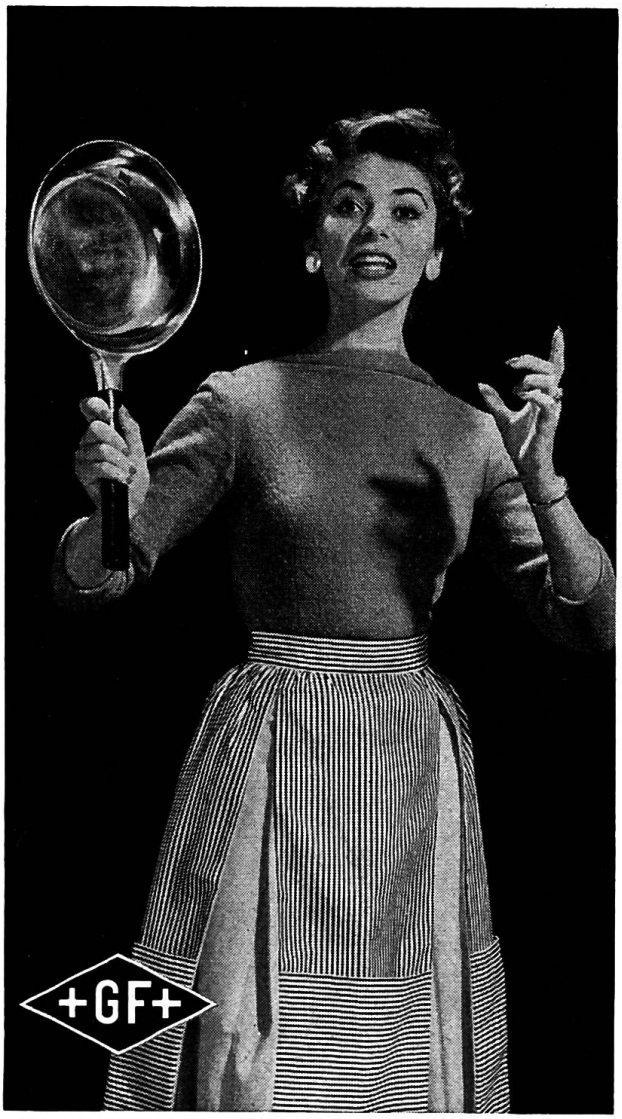
*

Sehr oft freue ich mich, unangemeldete Gäste empfangen zu dürfen. Für sie kommen natürlich nur Gerichte in Frage, die schnell zubereitet sind. Da ich immer Eier auf Vorrat im Kühlschrank habe, gibt es meistens eine Eierspeise, zum Beispiel Rühreier auf Toast. Unter die Eiermasse mische ich unmittelbar vor dem Anrichten viel feingehackten Schnittlauch und andere gehackte Kräuter, die gerade im Garten zu finden sind. Falls ich Schinken oder Speck auf Vorrat habe, schneide ich das eine oder andere in Würfel, gebe sie in die Eiermasse und richte dieses Rührei ebenfalls auf Toast an. Für Rühreier verwende ich pro Ei zwei Eßlöffel Milch oder Nidel; meistens serviere ich Tomaten- oder Gurkensalat dazu.

Während der Pilzzeit mache ich oft Pilzschnitten, zum Beispiel schneide ich Steinpilze in kleine Stücke, dämpfe sie mit etwas gehackten Zwiebeln und füge vor dem Anrichten wenig Nidel bei. Die fertig zubereiteten Pilze richte ich auf getoasteten Brotscheiben an. Auch dazu serviere ich immer Salat.

*

Vor einigen Jahren weilte eine Missionarin bei uns auf Besuch. Sie zeigte mir, wie eine indische Spezialität – sie nannte sie «Indischer Hochzeits-Curry» – zubereitet wird. Da meine Familie dieses Gericht sehr gern hat, mache ich es ausnahmsweise auch für Gäste, und noch nie erntete ich einen Mißerfolg damit.



+GF+ KOCHGESCHIRR - HELFER IN DER KÜCHE

Die verchromte +GF+ Bratpfanne
die ideale Bratpfanne
für
jede Küche
und
jedes Gericht

Alle guten Fachgeschäfte führen die neue, verchromte +GF+ Bratpfanne und das praktische +GF+ Kochgeschirr

Georg Fischer Aktiengesellschaft, Schaffhausen

Hg 101/1

Indischer Hochzeits-Curry

Ich kaufe Schweins- oder Kalbsvoressen, wünsche aber die Fleischstücke kleiner geschnitten als für Ragout. Nun bereite ich ein gewöhnliches, braunes Voressen, beim Anbraten gebe ich einen Eßlöffel Currypulver oder auch mehr dazu.

Ich koche einen gewöhnlichen Reis: Zwiebeln fein schneiden, den Reis mit den Zwiebeln etwas dämpfen, mit kochendem Bouillon ablöschen und den Reis 20 Minuten kochen. Unterdessen schneide ich zwei Zwiebeln zu Ringen, brate sie in der Omelettenpfanne goldgelb, gebe eine Handvoll spanische Nüßli und ebensoviele Sultaninen dazu, und dämpfe alles zusammen einige Minuten lang.

Der Reis wird in eine runde, flache Platte bergförmig angerichtet, die gedämpften Zutaten darüber geschüttet und das Curry-Voressen, das möglichst viel Sauce haben sollte, in einer tiefen Schüssel serviert.

In Indien werden an Stelle der spanischen Nüßli andere Nüsse verwendet, aber die Missionarin sagte mir, daß sich bei uns die spanischen Nüßli am besten für dieses Gericht eignen.

Gold wert für Ihr Wohlbefinden

Aus edelsten pflanzlichen Fettstoffen, mit grosser Sorgfalt schonend verarbeitet, entstehen diese vollwertigen Produkte: Nussa, Speisefett und Brotaufstrich, aus dem Fett der Kokosnuss mit Mandeln und Haselnüssen. Nussella, Koch- und Backfett, aus Kokosfett mit kaltgepresstem Oliven- und Sonnenblumenöl. Sämtliche Vitalstoffe sind in natürlicher Harmonie erhalten.

NUSSA Speisefett und Brotaufstrich

Nussella Koch- und Backfett

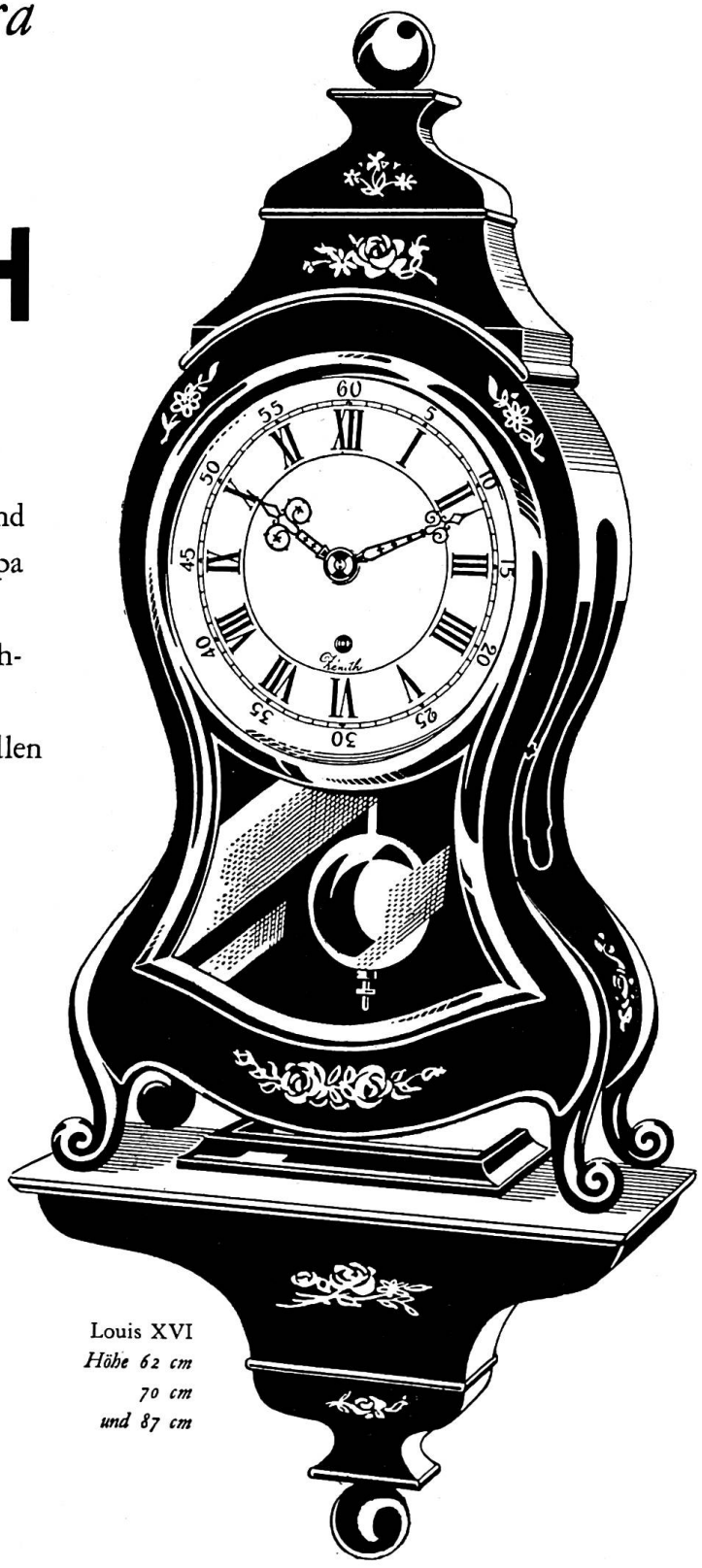
J. Kläsi, Nuxo-Werk AG, Rapperswil SG

Einziger Erbe der alten Pendulenbauer im Neuenburger Jura

ZENITH

Bereits im 18. Jahrhundert waren die einzigartigen Neuenburger Pendulen und ihre Erbauer von Le Locle in ganz Europa bekannt.
Als einziger Erbe – inmitten dieser Hochburg der Uhrmacherkunst – sorgt ZENITH für das Fortbestehen dieser edlen Tradition. Heute noch – wie einst – baut ZENITH

die echte
Neuenburger Pendule



Louis XVI
Höhe 62 cm
70 cm
und 87 cm

Ob zu modernen oder zu Stilmöbeln – immer verlangt der Kenner eine von *Zénith* signierte Neuenburger Pendule.

Der offizielle *Zénith Konzessionär* wird Ihnen eine echte Neuenburger Pendule, von *Zénith* signiert, verschaffen können

SIH-geprüft

IN DIE KARTEN GUCKEN...

ist sonst streng verpönt. Beim Kauf einer **Lavella-Supermatic** dagegen können wir unsere Karten ohne Schaden aufdecken; wir haben nämlich nur Trümpfe zur Hand — und Sie haben deshalb mit der Lavella-Supermatic zum voraus gewonnenes Spiel. A propos Karten: Sie spielen bei der Lavella-Supermatic eine wesentliche Rolle. Dieser Wäscheautomat ist nämlich kartengesteuert. Sie haben nichts anderes zu tun, als die Wäsche in die Trommel legen, die Waschmittel einzufüllen und die entsprechende Programmkarte einzuschieben. Die Maschine denkt und arbeitet für Sie ... und Sie haben mehr Zeit für sich selbst.

LAVELLA

Lavella-Spezial	Fr. 2480.–
Lavella-Universal 5	Fr. 3150.–
Lavella-Supermatic 5	Fr. 3150.–
Lavella-Universal 6	Fr. 3600.–
Lavella-Supermatic 6	Fr. 3700.–
Vitella-Automatic . . . ab	Fr. 1385.–

Gehrig-Tumbl'air-Wäschetrockner

Ausstellungs- und Vorführlokale in Bern, Basel, Biel, Lausanne, Genf, Zürich, St. Gallen, Ballwil
Erhältlich in allen guten Fachgeschäften
Verlangen Sie Prospekte und unverbindliche Vorführung

F. GEHRIG + CO., MASCHINENFABRIK, BALLWIL / LUZERN