Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 36 (1960-1961)
Heft: 3

Endseiten

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

Festliches Essen mit den neuen Maggi Saucen

Gebratene Ente mit Sauce Bigarade

1 Ente ca. 2-2,5 kg
Maggi Fondor

innen gut mit Fondor würzen. In Bratkasserolle legen, mit heissem Wasser begiessen, ca. 2 cm hoch. Deckel oder Alufolie darüber legen. In mittelheissem Ofen 1-1½ Stunden dämpfen. Fett abschöpfen, Wasser abgiessen. Ente auf Rost legen, mit Oel bepinseln.

1 Bratengarnitur und ½ Glas Rotwein

auf Blech unter den Rost schieben. In heissem Backofen goldbraun braten (1-1½ Stunden), öfters begiessen. Kurz vor dem Anrichten mit heissem Salzwasser bepinseln. Bratenfond mit Wasser auflösen.

1-2 Beutel Maggi Sauce Bigarade

zubereiten und mit dem Fond mischen, in Saucière servieren.

P. S. Eine Gans wird gleich zubereitet; je nach Grösse etwas längere Dämpf- und Bratzeit.

Weitere festliche Menuvorschläge

Schinken-Eier-Toasts mit Maggi Sauce Hollandaise Kalbsnierenbraten, gedämpfte Bohnen Pommes frites, Savarin mit Früchten	Bündnerteller Riz colonial mit Maggi Curry-Sauce Brüsseler Endiviensalat Bananes flambées	Gemüsesülzli Rehschnitzel mit Maggi Jäger-Sauce Nudeln, Salat Gefüllte Haselnusstorte

Marianne Berger

besser kochen — besser leben mit

MAGGI

60. 4. 1. 33 d

Sie+Er lieben

Kaloderma