

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 36 (1960-1961)
Heft: 10

Artikel: Rezepte aus dem Savelatquartier
Autor: M.A.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1074260>

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: 02.04.2026

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

K Ü C H E N - S P I E G E L



Rezepte aus dem

SERVELATQUARTIER

Von M. A.

Mein Mann ist seit zweieinhalb Jahren Assistent an einem großen Bezirksspital in ländlicher Gegend. Die Ausbildung ist gut, das Einkommen schlecht. Wir müssen also sparsam leben. Das macht uns aber nichts aus; wir wissen ja, daß wir später mit einem ganz anderen Verdienst rechnen können. Wir leben etwas außerhalb des Bezirksortes in einer neuen Siedlung, die von den Einheimischen – es sind viele Bauern darunter – das «Servalatquartier» genannt wird. Die Dorfbewohner sehen uns, die Mieter der neuen Wohnungen, in moderner Kleidung im eigenen Auto herumfahren, wissen offenbar, was wir beim Metzger am häufigsten einkaufen und geben ihrer Verachtung für unseren Lebensstil unverhohlen Ausdruck! Die Zugezogenen aber – fast alles junge Leute wie wir selber – machen sich nichts aus dem Spott und der Mißbilligung der angestammten Bevölkerung. Wir leben, wie es uns und unserer Auffassung entspricht und sind dabei glücklich. Ein Auto gehört tatsächlich zu unseren Bedürfnissen, gibt uns ein herrliches Gefühl der Unabhängigkeit und steigert unsere Lebensfreude; bei vielen (ausgerechnet bei mir aber nicht!) kommt auch noch die Lust am sportlichen Moment des Autofahrens hinzu.

Dafür ist uns ein anderer Lebensgenuß nicht

halb so wichtig wie der älteren Generation: das Essen und Trinken. Wer Auto fährt, beschränkt sich ohnehin auf alkoholfreie Getränke und gewöhnt sich also teuren Alkoholgenuß gar nicht an – diese volkserzieherische Seite des Autos dürfte meiner Meinung nach etwas mehr gewürdigt werden! Was unsere Eßgewohnheiten betrifft, so haben die Dorfbewohner mit ihrer Bezeichnung «Servalatquartier» tatsächlich recht. Ich zum Beispiel kaufe nur auf den Sonntag richtiges Fleisch: Plätzli, Beefsteaks oder ein kleines Bratenstück. An den übrigen Tagen gibt es entweder fleischlose Menus, oder dann ein wenig Gehacktes als Garnitur, oder Wienerli, Fleischkäse und eben Servalats, die wir notabene sehr gerne essen. Also Servalats in allen Variationen und Aufmachungen, Servalats, die unserem Quartiernamen Ehre machen, Servalats, zu denen wir voll und ganz stehen!

Hier einige meiner Rezepte, bei denen wir Eltern und unser dreijähriges Kind gut gedeihen:

Salat

Servalatsalat scheint abgedroschen und kann doch endlos abgewandelt werden mit allerlei Zutaten: Zwiebeln, Käse, Cornichons, Oliven,



«Prima Idee —

eine Elchina-Kur will ich jetzt machen!»
Das wohlschmeckende Aufbau-Tonikum mit Phosphor + Eisen + China-Extrakten schenkt Vitalität, neue Nervenkraft und frisches Aussehen. Originalflasche Fr. 6.95, Kurpackung (4 große Flaschen) Fr. 20.50.*

* Jetzt auch mit Spurenelementen in neuer Packung zum gleichen Preis.

ELCHINA

eine Kur mit Eisen

Für die Frau: Helvesan-Kräuterbad Nr. 5 zur intimen Pflege, stärkt Gewebe und Zellen. Helvesan-Gesundheitsbäder entziehen dem Körper Giftstoffe, fördern die Ausscheidung durch die Haut, aktivieren Haut-Atmung u. Hautdurchblutung, lindern gleichzeitig **Entzündungen** und beleben als Voll- oder Teilbad die Gesundheit durch die Kraft wertvoller Kräuter-Essenzen. Fr. 3.90, Sparflasche Fr. 15.—, erhältlich in Apotheken und Drogerien.
LINDENHOF-APOTHEKE, Rennweg 46, ZÜRICH 1



Auch beim Abschluß der obligatorischen Haftpflichtversicherung für Ihren Wagen ist Ihnen die sorgfältige, gewissenhafte Beratung und Betreuung durch unsere erfahrenen Vertreter von Nutzen.

Winterthur
UNFALL

Peperoni usw. Neuerdings gebe ich auch etwas «Füllmaterial» unter den Salat und habe somit ein sömmerliches Eintopfgericht: Kartoffelwürfel, Hörnli oder Reis, alles in Salzwasser gekocht und kalt abgespült; die Salatsauce muß dann aber reichlich fließen und kann auch ganz verschieden gewürzt werden mit Curry, Paprika, Senf oder Sardellenpaste. Manchmal öffne ich auch eine Büchse Mischgemüse (italienischer Salat) und gebe den Inhalt zum Servalatsalat.

Sulze

Sulzpulver nach Vorschrift anrühren, auflösen und gallertig-dicklich werden lassen. Dann schnell vorwärts arbeiten: Cakeform etwa ein Zentimeter hoch mit Sulz einfüllen, Scheiben von hartgesottenen Eiern darauf, wieder eine Lage Sulz, dann viel Cornichon- und Servalaträdli, wieder Sulz, dann Tomatenscheiben, zuoberst Sulz. Alles kalt stellen, dann die Form einen Augenblick in heißes Wasser tauchen und stürzen. Mit Salat und Butterbrot ergibt das ein festliches Nachtessen im Kreise gleichgesinnter Freunde!

Pizza

Dazu möchte ich zwar keinen Neapolitaner einladen, uns aber schmeckt diese Schweizer Abart – die wir mit Milchkaffee zusammen genießen – recht gut. Das Kuchenblech mit fertigem Teig belegen (lieber ein anderer als Blätterteig), dick mit geriebenem Käse bestreuen, dann Servalaträdli und zuoberst dicke Tomatenscheiben darauf; als Gewürz viel Kümmel oder Thymian; alles mit Öl beträufeln und in guter Mittelhitze backen.

Küchlein

a) Ich schneide die enthäuteten Würste der Länge nach in drei Stücke, rolle sie in fertig gekauften Pastetenteig und backe sie im Ofen. Zur Abwechslung rolle ich samt der Wurst einen Streifen Peperoni oder Cornichon mit ein.

b) Ich schneide die Würste in dicke Rädchen, tauche sie in dicken Ausbackteig und backe sie wie Apfelküchlein schwimmend. Als Überraschung kommt hie und da ein Salbeiblatt in ein zur Hälfte aufgeschlitztes Wurst-rädli.

Viel grüner Salat gehört zu diesen beiden Küchlisorten.

Knorr
Sellerie-
Crèmesuppe
neu!

Sellerie —
eine gesunde
Delikatesse;
exquisit und
bekömmlich
zugleich!



Kräpfli

Große, runde Teigplätzli ausstechen. Die Mitte belegen mit einem Eßlöffel Füllung von Savelat-Haché. (Zwiebeln, Grünzeug und feingehackte Savelat anbraten, etwas Paniermehl dazu, ablöschen mit Bouillon und wenig Zitronensaft, kräftig würzen. Eventuell eine Handvoll Sultaninen dazu); Teigplätzli zusammenklappen, Ränder vorher mit Wasser befeuchten und gut andrücken, Oberfläche mit Eigelb bestreichen und im Ofen backen.

Nudelauflauf

Statt des vorgeschriebenen gehackten Schinkens kommen kleingeschnittene Savelats unter die gekochten Nudeln, darüber ein Guß aus zwei Eiern und einer großen Tasse Milch; in der Auflaufform im Ofen backen, bis Guß gestockt und alles hellbraun ist. Wenn's pressiert, mache ich daraus ein Pfannengericht: gekochte Teigwaren und angebratene Wurst werden in einer Pfanne mit den zerklopften Eiern so lange vermischt, bis diese stocken. Keine Milch, dafür etwas sauren Nidel, wenn ich solchen habe.

Spießli

Stücke von Savelat, Käse und Speck auf ein Spießli gereiht, stark angebraten und zu trockenem Reis serviert – das ist unser mixed-grill,

der uns gerade so gut schmeckt wie die teuren Fleischsorten, die eigentlich auf so ein Spießli gehörten!

Brat-Savelats

Als Pfadfinderin lernte ich, die ungeschälten Würste an beiden Enden gut einzukerben und über dem offenen Feuer zu rösten. Zum Braten in der Pfanne schäle ich sie, schneide sie der Länge nach so ein, daß sie zwar noch zusammenhalten, sich aber doch auseinanderklappen und flach drücken lassen. So hat – wenn sie wie ein Beefsteak auf beiden Seiten gut angebraten sind – ein Spiegelei bequem Platz darauf.

Gulasch

Genau gekocht wie jedes richtige ungarische Gulasch, mit viel Zwiebeln, gutem Paprika, Kartoffeln und einer sämigen Sauce. Die Savelatwürfel, die statt des Fleisches gut angebraten und mitgekocht werden, machen dieses Gericht fast rassiger als jedes andere Fleisch.

Spätzli

Einem gewöhnlichen Spätzliteig füge ich noch ein paar Eßlöffel Reibkäse und einen feingehackten Savelat bei und mache die Spätzli fertig wie sonst: mit brauner Butter und viel gerösteten Zwiebeln.



CHALET-Käse immer ein Genuss!

ALPINA KÄSE AG, Burgdorf

SWISS-MENU, eine kulinarische Blitzreise durch die Schweiz

bei Andreas Sulser, Restaurant ZUR SAFFRAN ZÜRICH

