

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 39 (1963-1964)
Heft: 10

Rubrik: 3 sommerliche Rezepte

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: 01.04.2026

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



Sauersüsse Zwetschgen zu Curryreis

Ein Zufall verhalf mir zu nachstehendem Rezept, das ich gerne weitergeben möchte.

Bei der Zubereitung eines kleinen Nachtessens für meine Gäste, (es gab als Hauptgericht Poulet vom Grill und Curryreis mit Mandeln), wurde ich mit einem Korb kleiner Zwetschgen, wie sie im Baselbiet zu ernten sind, überrascht. Eine Flasche Orangensirup vor mir auf dem Tisch brachte mich auf die Idee, diese Früchte als Beigabe zu meinem Curryreis zu servieren.

Ich halbierte die Zwetschgen und schichtete sie mit der Schnittfläche nach oben in eine flache Pyrexform, bestreute sie mit wenig Zucker und übergoss die Früchte mit unverdünntem Orangensirup bis Schnittflächenhöhe. Das Ganze ließ ich etwa 20 Minuten leise kochen unter Beigabe von ungefähr einem halben Deziliter Wasser.

Warm serviert in einer hübschen Glasschale (der orangeroten Farbe wegen) fand dieses sauersüße Gericht ausnahmslos begeisterten Anklang bei meinen Gästen und mundete zum Curryreis ebenso gut wie beispielsweise flambierte Ananas und Bananen.

H. Kröhenbühl-Kofer

Basel



Birewähe

Es handelt sich um ein Rezept meiner Urgroßmutter aus dem Bergtal Les Ormonts. Diese aparte Wähe, die sich gut als Dessert oder Zvieri eignet, hat

mir schon sehr viel Erfolg gebracht. Sie ist besonders gut, wenn sie mit unreifen Birnen oder sogar Fallobst zubereitet wird.

Man macht (oder kauft) einen Kuchenteig aus 250 Gramm Mehl, 100 Gramm Butter, einer Prise Salz und einem Glas Wasser. Zirka ein Kilo eher harte Birnen werden geschält, mit der Röstiraffel geraffelt und roh und ohne irgendwelche Zutaten auf dem mit Teig belegten Blech ungefähr zwanzig Minuten in den mäßig heißen Backofen geschoben.

3

sommerliche Rezepte

In dieser Zeit rührt man zwei Eier, 50 Gramm Zucker, zwei Deziliter Rahm und etwas Zimt schaumig, gießt dann diesen Guß auf die Birnen und läßt die Wähe im Backofen in zehn Minuten noch goldig braun werden.

Dieses Rezept bringt das ganz spezielle Aroma der Birnen besonders gut zur Geltung.

Auguste Röh-Gräfen

Sellenbüren



Ungebackene Pfirsichtorte

Zwei Eigelb mit einem Deziliter gutem Weißwein und 30 Gramm Maizena verrühren, einen halben Liter Weißwein mit 125 Gramm Zucker erhitzen, in die Eiercrème einrühren und zusammen knapp zum Kochen bringen. In einem halben Deziliter Weißwein zwei vorgeweichte Gelatineblätter auflösen und zur heißen Crème geben.

Auf eine Tortenplatte legt man einen Springformrand, bedeckt den Boden der Platte mit Meringueschalen oder noch besser mit Löffelbiscuits und leert die Hälfte der abgekühlten Masse hinein. Ein Pfund geschälte und kleingeschnittene Pfirsiche werden darauf verteilt und dann der Rest der Tortenmasse darauf gestrichen. Wenn die Torte ganz kalt ist, den Springformrand abnehmen, das Dessert kühl stellen und mit Schlagrahm reich garnieren.

Worauf es ankommt: Bei sterilisierten oder Büchsenfrüchten Saft ableeren. Nur besten Wein verwenden.

C. Koen-Bredinger

Turgi (Aargau)

Books for your friends abroad

NEU

THE MAKING OF SWITZERLAND

From Ice Age to Common Market

Compiled by
B. BRADFIELD

With 16 maps and 9 illustrations by Roland Uetz
Broschiert Fr. 5.90

*Eine Uebersicht zur Schweizergeschichte in ganz
großen Zügen – bis zum Gemeinsamen Markt. Mit
klaren, zweifarbigen Karten. Eine hervorragende
Ergänzung zu der detaillierteren «Pocket History»
in moderner Aufmachung.*

A POCKET HISTORY OF SWITZERLAND

compiled by
B. BRADFIELD
With Historical Outline and Guide
19.–22. Tausend. Broschiert Fr. 4.20

*Eine handliche, kleine Schweizer Geschichte
in englischer Sprache*

HANS HUBER
Professor an der Universität Bern
HOW SWITZERLAND
IS GOVERNED

64 Seiten. Englischer Text. 23.–28. Tausend
Broschiert Fr. 4.50

und in spanischer Sprache unter dem Titel
COMO SE GOBIERNA SUIZA
64 Seiten. 4.–5. Tausend. Broschiert Fr. 4.50

THE SWISS COOKERY BOOK

Recipes from all cantons
Collected by HELEN GUGGENBÜHL
Illustrated by Werner Wälchli
20.–24. Tausend. Kart. Fr. 5.90

ZÜRCHER SCHATZKÄSTLEIN

Herausgegeben von
ADOLF GUGGENBÜHL
Ausstattung und Illustration H. Steiner
4. Auflage. Fr. 8.60

*36 vierfarbige, zweifarbige und einfarbige Kunst-
kärtchen in einem entzückenden Kästlein. Text in
Deutsch, Französisch und Englisch*

SCHWEIZER SPIEGEL VERLAG ZÜRICH 1