Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 39 (1963-1964)
Heft: 11

Artikel: Meine Küchenspezialitäten : Antworten auf unsere Rundfrage IV.Teil
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1073847

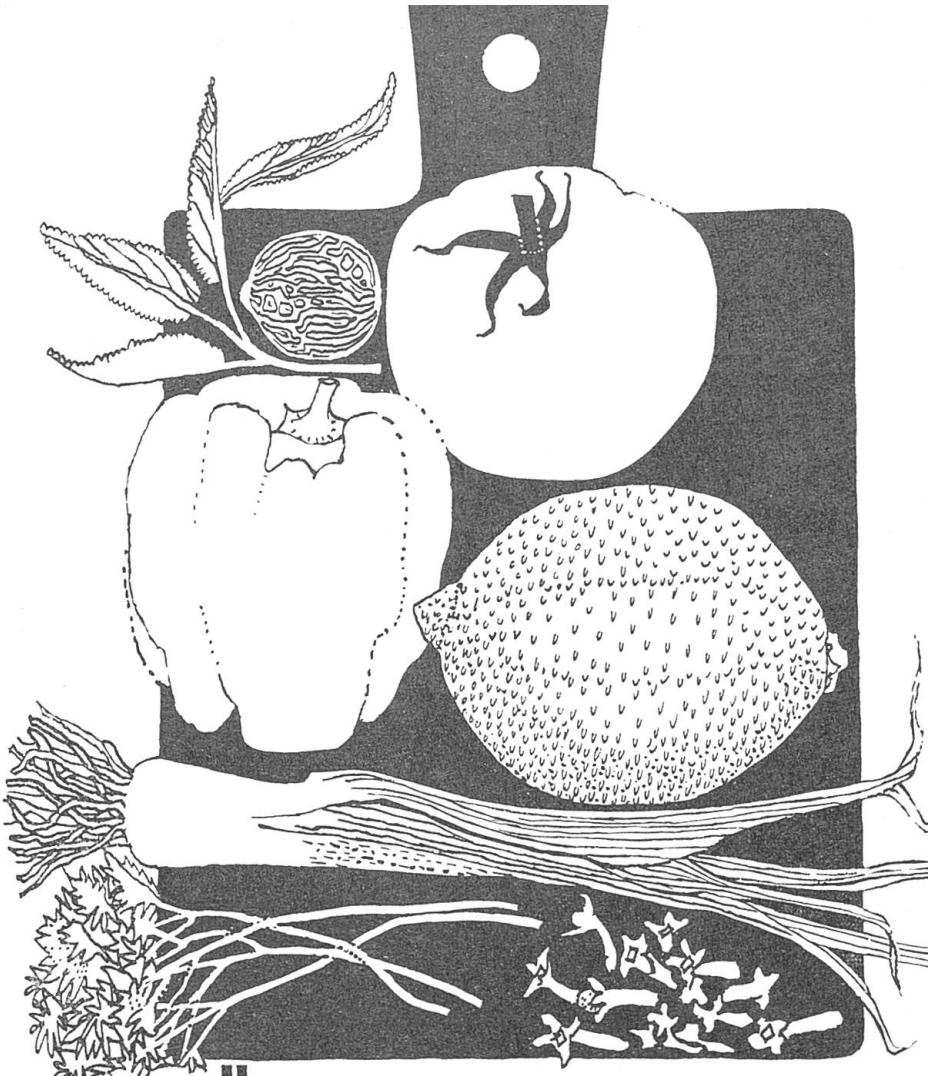
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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

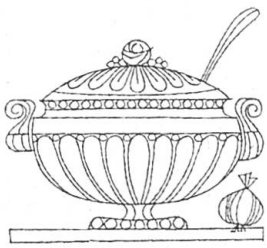
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



MEINE KÜCHEN-SPIEGEL

KÜCHEN-SPEZIALITÄTEN

Antworten auf unsere Rundfrage IV. Teil



Currysauce

Die scharfen Currysaucen sind in den letzten Jahren auch in der Schweiz allgemein beliebt geworden. Es gibt aber in der Qualität große Unterschiede, von der Mehlpappe mit kaum angedeutetem Currygoût bis zum Currytraum, der uns im Geiste nach Indien versetzt. Das Rezept zu einem solchen Traum werde ich Ihnen hier verraten.

Drei große, fein geschnittene Zwiebeln in drei Eßlöffeln Fett oder Oel dämpfen. Zwei schwach gehäufte Eßlöffel Currypulver beigeben und zehn Minuten unter Rühren weiterdämpfen (nimmt dem Curry die Schärfe). Einen Liter Bouillon, einen Eßlöffel Mango Chutney, zwei Eßlöffel Essig, einen Eßlöffel Aprikosen- oder Pfirsichkonfitüre und eine Messerspitze Zucker beifügen, zwei bis zweieinhalb Stunden köcheln lassen und hie und da umrühren.

Die Sauce durch ein Sieb streichen, und, wenn sie noch zu dünn ist, mit wenig Maizena, das in zwei Esslöffeln Milch angerührt worden ist, vermischen und aufkochen. Vor dem Anrichten noch ein bis zwei Deziliter Rahm beigeben. Je mehr Rahm, desto milder wird die Sauce.

Diese Currysauce kann man gut einen Tag zum voraus kochen, nur darf der Rahm erst kurz vor dem Servieren beigegeben werden.

R. Stückelmann

Kreuzlingen

Geburtstags-Schokoladeköpfchen

Das nachfolgende Rezept habe ich bei meiner Verheiratung aus Urgroßmutters handgeschriebenem Kochbuch abgeschrieben. Es war schon in meinem Elternhaus unser traditionelles Geburtstagsdessert und ist es auch in meiner Familie. Die Kerzen lassen sich übrigens ebenso gut in das Schoggiköpfchen stecken wie in eine Torte. – Es wird mit einer Vanillesauce serviert und schmeckt einfach herrlich!

Schokoladeköpfchen. Zutaten: 200 Gramm Crémantschokolade, 220 Gramm Grieß, 150 Gramm gemahlene Mandeln, 200 Gramm Zucker, eine Prise Salz, ein Liter Milch, fünf Eierschnee.

Zubereitung: Die fein geriebene oder im Pfännchen mit wenig Wasser aufgelöste Schokolade, der Grieß, die Mandeln, der Zucker und eine kleine Prise Salz werden in die siedende Milch eingerührt und unter stetem Rühren gekocht, bis sich die Masse von der Pfanne löst. Sobald sie nicht mehr heiß ist, wird der Eierschnee daruntergezogen und das Ganze in eine kalt ausgespülte Form gegossen.

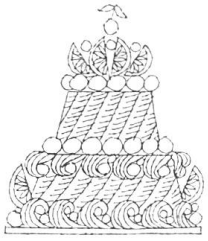
Wichtig: Wenn das Köpfchen wirklich fein werden soll, muß unbedingt eine Markenschokolade verwendet werden (auch kein Schoggipulver und keine Blockschokolade). Die Puddingform darf nicht aus Metall bestehen, da sonst im Köpfchen schwarze Punkte entstehen.

Vanillesauce. Zutaten: Fünf Eigelb, drei Eßlöffel Zucker, ein Eßlöffel Maizena, ein Päckli Vanillezucker, ein Liter Milch.

Zubereitung: Die Eigelb mit dem Zucker, Maizena und Vanillezucker gut verrühren, einen Liter Milch kochend darüber gießen, zurück in die Pfanne leeren und nochmals knapp bis zum Kochpunkt bringen. Die Sauce muß eher dünnflüßig sein.

Gisela Naegeli-Seeger

Biberist



Seit hundert Jahren der Geburtstagskuchen unserer Familie

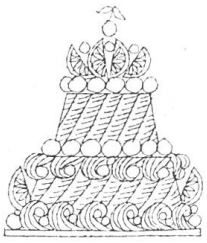
Vielleicht kommt den backfreudigen Hausfrauen dieser Kuchen nicht besonders originell vor. Aber gut ist er, und das Rezept stammt tatsächlich von meiner Urgroßmutter. Sie wurde in Lützelflüh im Pfarrhaus geboren und war die Tochter von Jeremias Gotthelf. Schon diese Tatsache allein verleiht dem Rezept einen gewissen Reiz.

Zutaten: 250 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker, 250 Gramm Blockschokolade, 250 Gramm Mehl, vier ungeteilte Eier.

Zubereitung: Butter und Zucker werden mit der noch warmen, mit zwei Eßlöffeln Wasser auf kleiner Hitze flüssig gemachten Schokolade gut verrührt, am besten mit einem starken Schwingbesen. Dann schlagen wir die vier Eier dazu und rühren die Masse, bis sie eine hellere Farbe annimmt. Nun mischen wir das Mehl darunter, gießen den Teig in eine bebutterte und mit Mehl bestäubte Springform und backen den Kuchen 45 bis 60 Minuten bei schwacher Hitze, bis bei der Stichprobe nichts mehr am Hölzchen hängen bleibt. Auf dem Kuchen soll sich eine Kruste bilden, die beim Schneiden bricht. Innen muß er noch feucht, aber nicht «tangglig» sein.

U. Wyss

Bern



Surprise

Wirklich eine wundervolle Surprise!

Zutaten: 100 Gramm geschälte, in Splitter geschnittene Mandeln, drei Eßlöffel Zucker, 400 bis 500 Gramm geriebener oder Halbblätterteig, 100 Gramm geriebene Nüsse, vier bis fünf Äpfel, zwei Eßlöffel Zucker mit etwas Zimt vermischt, 100 Gramm Sultaninen, je eine halbe Schale Orangeat und Zitronat, fein geschnitten, einige Butterflöckli, nach Belieben ein Löffel Rum.

Zubereitung: Ein Wähenblech von etwa 30 Zen-

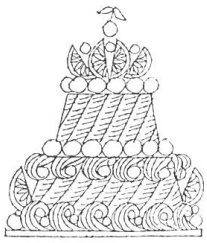
timeter Durchmesser wird reichlich eingefettet und die Mandelsplitter gleichmäßig hinein verstreut. Wenn das Fett erstarrt ist, wird der Zucker darüber gestreut, drei Viertel des Teiges ausgewallt und so in das Blech gelegt, daß ringsum zwei Zentimeter über den Rand hinausgehen. Gut die Hälfte der geriebenen Nüsse einstreuen, die gewaschenen, eventuell geschälten Äpfel vierteilen und die Schnitze quer in Scheibchen geschnitten über die Nüsse verteilen. Darüber streut man den Zuckerzimt, die gewaschenen Sultaninen, das Orangeat und Zitronat, den Rest der geriebenen Nüsse und zuletzt die Butterflöckli. Nach Belieben kann das Ganze mit etwas Rum beträufelt werden.

Der Teigrest wird zu einem runden Deckel ausgewallt und auf die Füllung gelegt. Nun den Teigrand des großen Stückes mit Wasser befeuchten und auf den Teigdeckel drücken. Mit einer Gabel wird auf der ganzen Fläche verteilt etwa zehnmal eingestochen und der Kuchen bei guter Hitze eine halbe Stunde gebacken. Nach dem Backen sofort stürzen, sonst klebt er an.

Die Mandeln und der Zucker sollen zusammen ein feines Nugat ergeben, das dem Kuchen ein hervorragend delikates Aroma gibt.

F. Seiler

Weinfelden



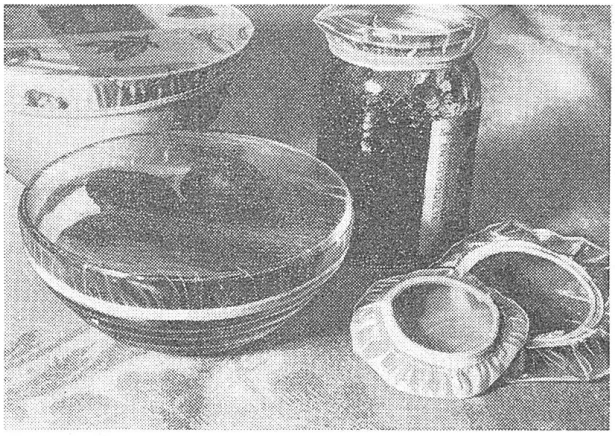
Berner Patrizier-Hochzeitstorte

Je 125 Gramm gemahlene Mandeln und Haselnüsse und 250 Gramm Zucker unter sechs steif geschlagene Eiweiß mischen, die Masse in drei gleich große Portionen teilen, als drei runde Böden auf ein Blech streichen und bei schwacher Hitze backen.

Füllung: 150 Gramm geriebene, feine Tafelschokolade in wenig Wasser schmelzen, sechs Eigelb und 250 Gramm weiche, aber nicht flüßige Butter langsam daruntermengen und sorgfältig rühren.

Die gebackenen, erkalteten Kuchenböden mit dieser Crème bestreichen und die Torte zusammensetzen.

Worauf es ankommt: Schokolade (es darf nur beste Markenschokolade verwendet werden, helle



Parodor-Häubli

Hygiene in Küche, Keller, Kühlschrank und beim Camping.

Aus solidem Plastic und mit dem 16-fädigen Gummi-EINFASS hergestellt.

PARODOR

Verlangen Sie den 4-teiligen Satz im Beutel mit nebenstehendem Warenzeichen oder auch in 9 verschiedenen Grössen.

Bezugsquellen-Nachweis gerne durch E. Gutenberg, Zürich 6 Stapferstrasse 25 Telefon 28 24 25

Kräfte ersetzen

Schwangerschaft und Geburt erschöpften die Kraftreserven ihres Körpers. Müdigkeit, schlechtes Aussehen sind die Folge. Doch Elchina mit Eisen + Phosphor + China-Extrakten + Spurenelementen bringt der jungen Mutter die dringend nötigen Kräfte, neue Zuversicht und Mut.

Originalflasche Fr. 7.80

Kurpackung 4-facher Inhalt Fr. 23.50

Elchina

eine Kur mit Eisen

Ernst

R E Z E P T

«piccolo» Hörnli mit Schinken

(4 Personen)

300 g Ernst-Hörnli «piccolo» 4–5 Minuten im Salzwasser vorkochen, kalt abspülen und abwechslungsweise mit 200 g gehacktem Schinken und 4–5 Esslöffel geriebenem Käse in gut bebutterter Auflauf-Form einschichten.

2–3 Eier mit 2 dl Rahm verklopfen, etwas salzen und über die Hörnli giessen. Mit Butterflocken belegen und für 25–30 Minuten in den Ofen schieben.

Wichtig: Nehmen Sie dazu stets diese besten Ernst-Frischeier-Hörnli «piccolo»!

ERNST-Frischeier-Teigwaren
zur Zeit mit 10 JUWO-Reisepunkten!

Wir trinken jetzt jeden Tag

NEUROCA

erst nur die Kinder, die keinen Kaffee bekommen sollen, dann die ganze Familie, weil es so gut schmeckt, und es bekommt uns auch ausgezeichnet.

NEUROCA das köstlich kräftig schmeckende Familiengetränk aus wertvollen Getreidekörnern und Früchten ohne chemische Zusätze bereitet, wird einfach in heissem Wasser oder Milch aufgelöst.

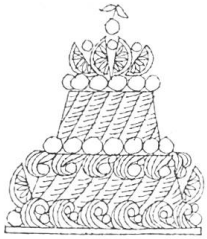
Kleine Dose für ca. 30 Tassen Fr. 1.30
Grosse Dose für ca. 75 Tassen Fr. 3.–
Die Tasse NEUROCA kostet nur 3-4 Rappen

PHAG
Fabrik neuzeitlicher Nahrungsmittel Gland VD

oder dunkle, je nach Geschmack) beim Schmelzen nicht warm werden lassen. Die Butter (nur ganz frische Tafelbutter verwenden) weich, aber nicht flüssig machen. Sehr sorgfältig arbeiten, sonst gerinnt die Crème.

C. Meier-Bollinger.

Turgi AG



Marmelade

Dieses Rezept aus meiner Küche ist eigentlich ein Kukkucksei; es ist eine Spezialität meiner englischen Freundin: eine Orangen-Marmelade, wie sie auf jedem englischen Frühstückstisch steht. Unabhängig von der Jahreszeit habe ich schon unzählige Töpfchen dieser Marmelade verschenkt, vorab natürlich an England-heimwehkranke Schweizerinnen. – Dieses Rezept ist meiner Ansicht nach wesentlich einfacher und schneller zubereitet als die meisten Marmelade-Rezepte in Kochbüchern.

Zutaten: Eine gelbfleischige Grapefruit, zwei dünnschalige Orangen, zwei Zitronen, Zucker.

Zubereitung: Die Früchte waschen und unzerschnitten mit einem Liter Wasser im Dampfkochtopf während zehn Minuten kochen, auskühlen lassen, dann halbieren und auspressen. (Kleine Stücklein Fruchtfleisch dürfen in den Saft fallen, aber ja keine Häute.) Aus den übrigbleibenden Schalenhälften werden nun von Hand sorgfältig alle verbliebenen Fruchtfleischhäute und die innere weiße Schale (die sehr bitter ist) entfernt. Die restliche farbige Schale wird mit einem gewöhnlichen oder Wiegemesser in ganz kleine Würfelchen oder Streifchen geschnitten. Dann kommt das Ganze (Brühe, Saft und geschnittene Schale) mit gleichschwer Zucker in eine Pfanne und wird während 20 bis 25 Minuten unter ständigem Rühren gekocht, worauf die Marmelade sofort in Konfitüregläser abgefüllt werden kann.

V. Maag

Zürich