Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 40 (1964-1965)
Heft: 5

Artikel: Meine Küchenspezialitäten : Antworten auf unsere Rundfrage III. Folge
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1074358

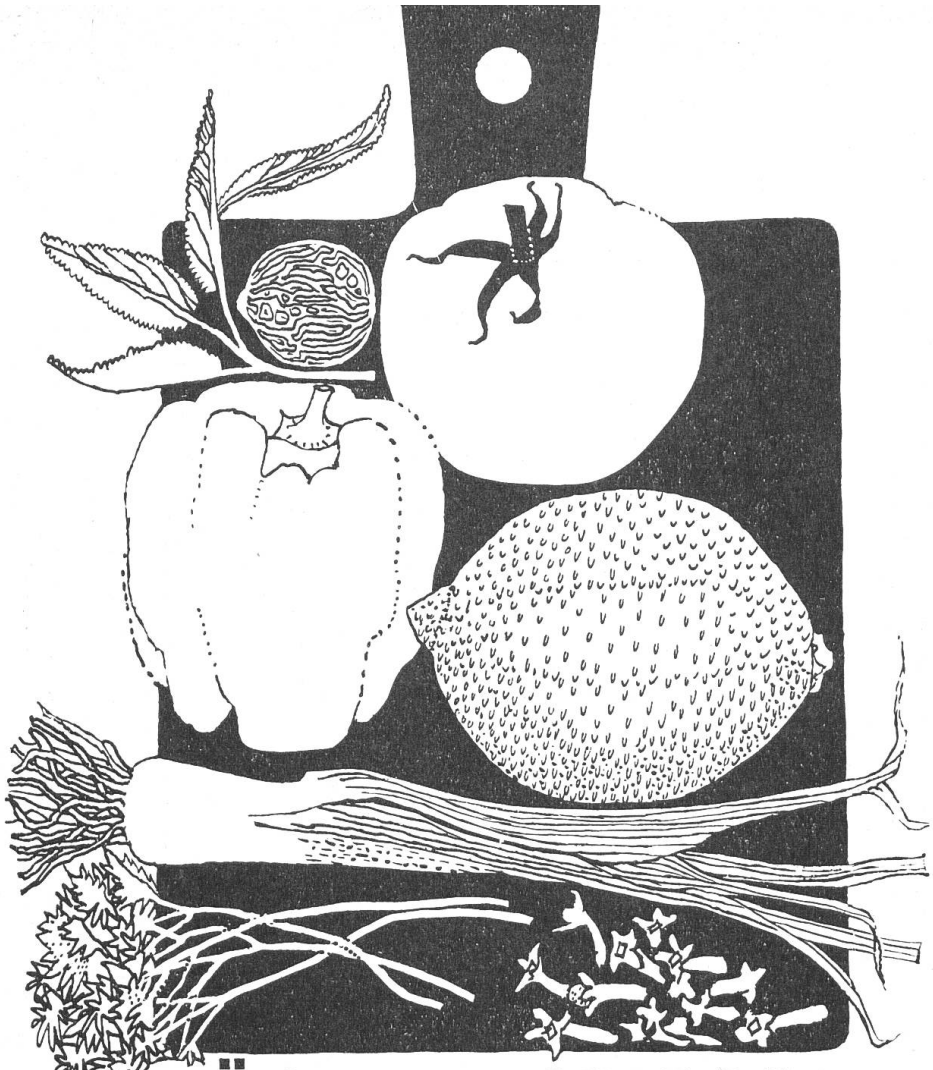
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 02.10.2025

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



MEINE KÜCHEN-SPEZIALITÄTEN

KÜCHEN-SPIEGEL

Antworten auf unsere Rundfrage III. Folge

Churer-Kümmel

Seit mehr als hundert Jahren hat sich eine viereckige Kümmelflasche mit fein ziseliertem Zinn-Verschluß in unserer Familie erhalten.

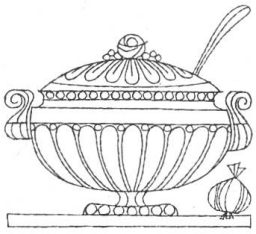
Mindestens so alt ist auch das nachstehende Kümmel-Rezept, das – wie der bekannte Churer Röteli – speziell um die Neujahrszeit zusammen mit dem Bündner Birnbrot aufgetischt wird. Diese Tradition führen wir seit Urgroßmutters Zeiten Jahr für Jahr weiter, mit dem Unterschied, daß uns die nachstehenden Quantitäten für ein ganzes Jahr ausreichen.

Ein Liter guter Obsttrester wird mit einem Päckli ganzem Kümmel in einer Flasche angestellt, drei bis vier Wochen an die Wärme getan (bei uns vor den Zentralheizungskörper) und jeden Tag geschüttelt. Dann wird ein halber Liter kaltes Wasser mit einem Viertelkilo Zucker in einer Pfanne aufgesetzt und unter Rühren solange gekocht, bis das Ganze klar geworden ist. Wenn dieser Zuckersirup erkaltet ist, gibt man ungefähr einen Viertelliter des angesetzten Kümmel-Schnapses dazu (je nach dem, ob man den Kümmel stärker oder schwächer liebt).

Der restliche Kümmel-Schnaps bleibt weiter in der verkorkten Flasche aufbewahrt und wird jeweils bei Gebrauch wie oben angegeben wiederum mit Zukkersirup verdünnt. – Den erstmals angesetzten ganzen Kümmel verwende ich im kommenden Jahr zum Teil nochmals, ergänzt durch ein halbes Päckli frischen.

Anny Bieler-Lavelle

Wallisellen



Birnenwähe

Nach einem Zürcher Oberländer Rezept aus Großmutters Zeiten.

Meine Eltern stammen vom Zürcher Oberland, und Sylvester ohne Birewähe ist für sie kein Sylvester. Mein Vater erzählte uns, daß bei ihm zu Hause am Sylvestermorgen jede Stufe der Treppe, die von der Küche in die oberen Kammern führte, mit einer Wähe belegt war. Die beliebteste war die Birewähe. Sie wurde erstmals im Winter für den Sylvestertag gebacken, dann aber fehlte sie an keinem Wähentag, bis der Schnee weg war.

Meine Mutter hat mir auf meinen Wunsch das Rezept speziell für den Schweizer Spiegel aufgeschrieben; sie mußte die Zutaten dazu zum ersten Mal in ihrem Leben abwägen, da sie die Wähe bis jetzt immer nach dem Gefühl gemacht hat. Wir haben dann das niedergeschriebene Rezept zur Vorsicht nochmals ausprobiert; die Birewähe schmeckte ganz so wie immer.

Hefeteig: 15 Gramm Preßhefe in zweieinhalb Deziliter lauwarmer Milch auflösen und mit 50 Gramm Mehl zu einem Vorteiglein anrühren, das wir an der Wärme gut gehen lassen. Dann 100 Gramm weiche Butter und ein warmes Ei zum Vorteiglein geben und alles mit 450 Gramm Mehl zu einem glatten, luftigen Teig verarbeiten, den man zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen läßt.

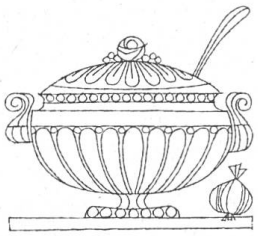
Natürlich kann auch ein geriebener oder Kuchenteig, wie wir ihn heute überall kaufen können, verwendet werden. Das oben angegebene Quantum reicht für zwei Kuchenbleche von 26 bis 30 Centimeter Durchmesser.

Füllung: 500 Gramm gedörrte Birnen am Vorabend in lauwarmem Wasser gut waschen, mit heissem Wasser übergießen und über Nacht zugedeckt stehen lassen. Anderntags die Birnen mit dem Einweichwasser solange kochen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Fliege und Stiel entfernen, und die Früchte durch die Hackmaschine treiben, eventuell zusätzlich noch durch das Passevite, denn die Masse sollte fein sein.

Drei Deziliter Milch, vier Löffel Zucker, etwas Zimt- und Nelkenpulver mit dem Birnenmus aufkochen, zwei bis drei Deziliter Rahm darunterziehen, die erkaltete Masse gleichmäßig auf den ausgewallten Teig verteilen, die Wähe in den heißen Backofen schieben und backen.

Die Birewähe schmeckt kalt und heiß gleich gut.

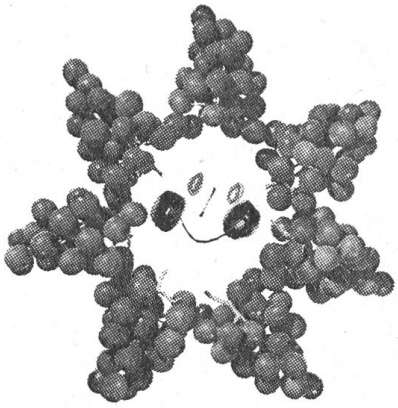
Liliana Hauser
Oberengstringen



Entrecôte flambiert an pikanter Sauce

Für vier Entrecôtes gebe ich vier Eßlöffel Oel und vier Lorbeerblätter in die Bratpfanne. Wenn das Oel heiß ist, brate ich die Entrecôtes auf beiden Seiten an – je nach Wunsch saignant oder à point. Den größten Teil des Bratfettes gieße ich in eine Tasse. Das Fleisch wird nun auf beiden Seiten mit Paprika, Pfeffer aus der Pfeffermühle und Salz gewürzt. Nun werden die Entrecôtes mit etwas Cognac übergossen, flambiert und auf eine heiße Platte gelegt.

In der gleichen Bratpfanne dünste ich in etwa 50 Gramm Butter eine große Zwiebel, drei Knoblauch-



Gesundheit und
frohe Laune durch

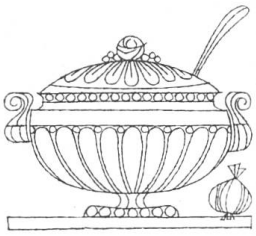
VOLG
Traubensaft

Bezugsquellennachweis: VOLG Winterthur, Tel. 052 8 22 11

zehen und zwei Eßlöffel Peterli, alles sehr fein gehackt, füge einen gehäuften Eßlöffel Meerrettichsenf, zwei Eßlöffel Tomaten-Ketchup, etwas Worcestershiresauce, zwei Eßlöffel Orangensaft und anderthalb bis zwei Deziliter frischen Rahm bei. Alles zusammen sehr rasch aufkochen lassen; so wird die Sauce auch ohne Zugabe von Mehl sämig. Die Entrecôtes nochmals kurz in die Sauce in der Pfanne legen und sofort servieren.

Wichtig: Die Zubereitung der Sauce muß unbedingt rasch vor sich gehen, stellen Sie deshalb, bevor Sie mit Kochen beginnen, alle Zutaten bereit. – Servieren Sie Nudeln oder trockenen Reis dazu.

Sins AG



Räbenmus

In der Ostschweiz sagt man «Räben», bei uns im Baselbiet «Weiße Rüben». – Die Räben sind an und für sich ein verachtetes, kommunes Gemüse, aber auf Großmutters Art zubereitet finden wir sie herrlich.

Meine Urgroßmutter pflegte zu sagen, erst wenn der Fuchs seinen Schwanz durch das Räbenmus gezogen habe, sei es «ganz richtig», das heißt, es darf ein bißchen «anhocken», was ja auch leicht geschieht, weil Mehl darin ist.

Die Räben werden geschält, in kleinere Stücke geschnitten und in Salzwasser mit einem Stück Speck aus dem Salz weichgekocht. Man schüttet die gekochten Räben in ein Sieb, behält aber das Sudwasser zurück. Nun treibt man sie wie Kartoffeln für Kartoffelstock durch das Passevite (Groß- und Urgroßmutter bedienten sich noch des Kartoffelstößels). – Aus Milch, etwas Rahm, Mehl und Räbenwasser kocht man eine kleine Sauce, gibt sie zum Räbenmus und rührt tüchtig um.

Und nun kommt das «gewisse Etwas»: Zirka drei große, fein geschnittene Zwiebeln werden stark, fast gelb wie eine Zwiebelschweize gedünstet, unter das Räbenmus in der Pfanne gerührt und mit ein wenig Muskat abgeschmeckt.

Das Räbenmus hat die Konsistenz von Kartoffelstock. Es wird bergartig angerichtet, der weiche

Ein gut vertrautes Gesicht aus Ihrer eigenen Kindheit:

Paidol

stets bewährt und beliebt, wenn es um eine natürliche und zeitgemässe Kinderernährung geht!

Für Ihren kleinen Schatz ist ja wirklich nur das Beste gut genug: PAIDOL, das erprobte Nährmittel für Kinder jeden Alters – vom kleinen Flaschenkind bis zu den Schlingeln, die gerne naschen.

Vitamin-PAIDOL und Gemüse-PAIDOL für die Säuglings- und Kinderernährung. Lacto-PAIDOL, wo frische Kuhmilch nicht vertragen wird. Phosphat-PAIDOL für den täglichen Haushalt, zum kochen und backen.

PAIDOLFABRIK DÜTSCHLER & CO.
9008 ST. GALLEN

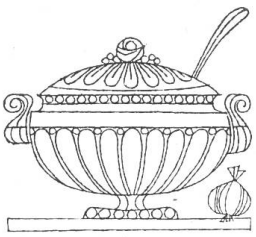
Jahrein jahraus Paidol **im Haus**

PAIDOL mit dem vollen Gehalt an natürlichen Weizenkeimen und den aktiven Vitaminen und Aufbaustoffen.

Speck in Tranchen darum herumgelegt und mit Salzkartoffeln serviert.

H. Häsing-Huber.

Pratteln

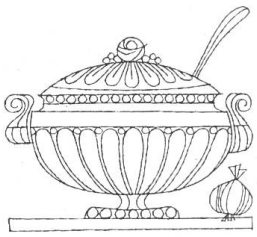


Kümmelschweize

Wenn meine Großmutter Geschwellte und Bohnen als fleischlose Mahlzeit auf den Tisch brachte, dann ließ sie in einem Stück ausgelassener Butter Kümmel heiß werden, und wir Kinder durften dann unsere Kartoffelstückli in diese Schweize tunken.

H. Häsing-Huber.

Pratteln



Toast Mignon

Wenn meine Kochlaune in rosaroten Wolken schwebt oder meines Gebieters Laune etwas nach «Sturm» aussieht, bereite ich als Abendimbiß meinen Toast Mignon.

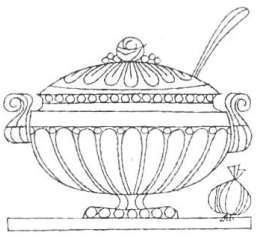
Zutaten: Acht bis zehn Milchmodelbrotschnitten, 300 Gramm geschnetzelte Kalbsleber, 50 Gramm Butter, ein Deziliter Rahm, ein Deziliter Bouillon, ein halber Deziliter Marsala oder Cognac, ein gehäufter Teelöffel Senf, ein schwacher, in etwas Wasser aufgelöster Teelöffel Maizena, etwas Estragon und Basilikumpulver.

Zubereitung: Die Hälfte der Butter wird heiß gemacht und die Leber rasch darin gebraten. Unterdessen toaste ich das Brot und lege die Scheiben nebeneinander auf eine heiße Platte. Die Leber wird gleichmäßig darauf verteilt und sofort in den Fond der Pfanne auf kleinem Feuer der Rest der Butter mit

dem Senf gerührt und mit dem Marsala und der Bouillon abgelöscht. Das angerührte Maizena wird rasch darin aufgekocht und zuletzt der Rahm beigefügt. Als Pfiff gebe ich der Sauce – sie sollte eher dicklich sein – noch je drei gute Prisen Basilikum und Estragon bei. Ich gieße sie heiß über die Lebertoaste.

Als Beigabe eignet sich trockener Blumenkohl oder Rübchen, die beim Kochen leicht gezuckert wurden. Wenn es schnell gehen muß, öffne ich eine Dose zarter Erbsli.

Heidi Rüttimann
Luzern



Mais nach Tante Sophie

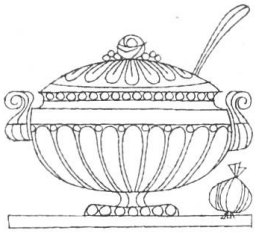
In drei Löffeln Olivenöl oder gewöhnlichem Oel eine Knoblauchzehe und eine mittelgroße, feingehackte Zwiebel dämpfen. 200 Gramm grobkörnigen Mais mitrösten und mit einem Glas Weißwein ablöschen. Zirka anderthalb Liter Fleischbrühe beifügen und bei kleiner Hitze langsam 45 Minuten bis eine Stunde kochen lassen. Vor dem Anrichten ziemlich viel geriebenen Sbrinz oder Parmesan sowie ein Stück frische Butter darunterziehen. Der Mais soll dick sein.

Resten lassen sich gut verwenden, da sie gebraten sehr gut schmecken.

Wir servieren diesen Mais zu Voressen, Fleischvögeln oder zu verlorenen Eiern an Tomatensauce.

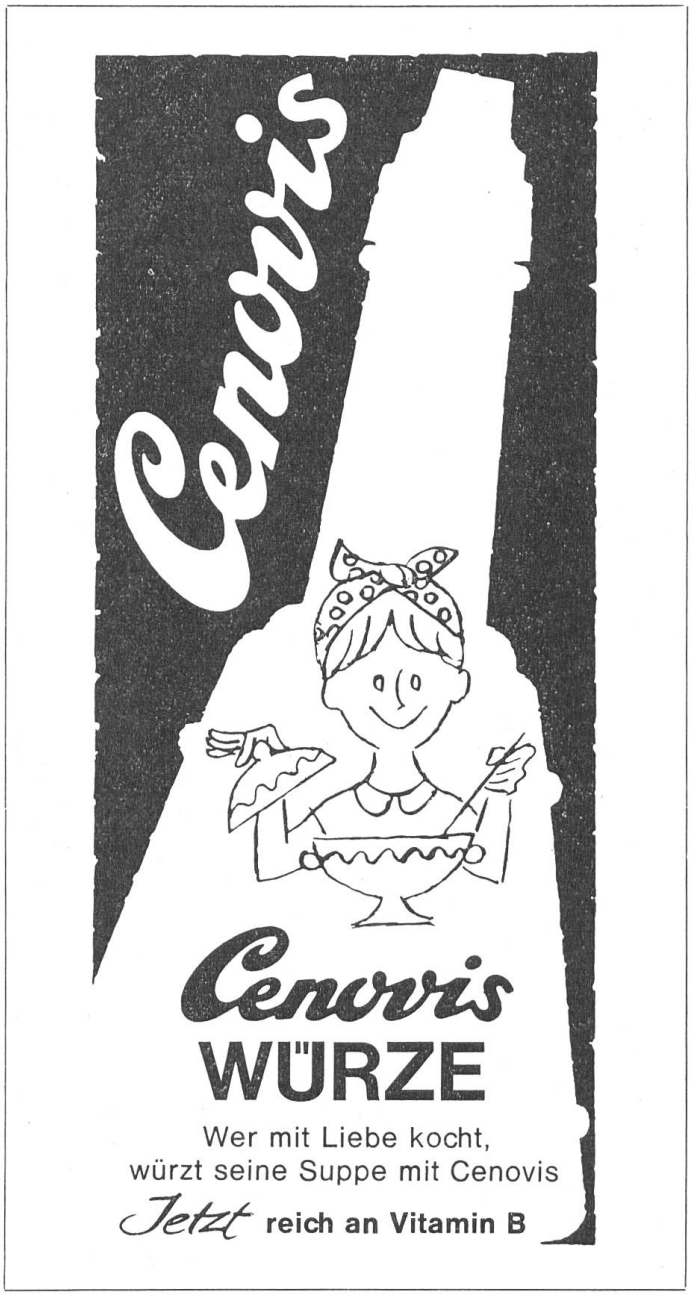
Wichtig: Grobkörnigen Mais verwenden!

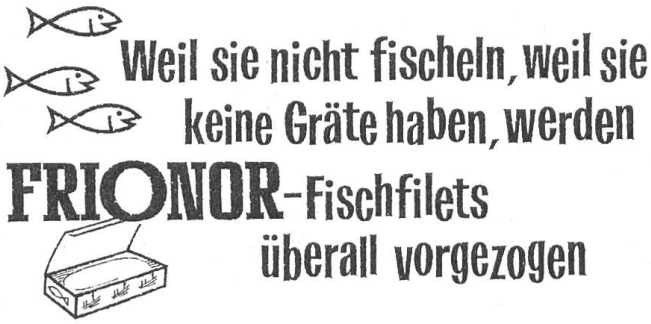
G. Kunela - Lauer
Sins AG



Fischpastete «Moby Dick»

Ich veranstaltete zuerst eine Familienrundfrage, um herauszufinden, was als Spezialität meiner Küche angesehen wird. Das folgende Gericht wurde einstimmig erkoren, «weil man es nur bei uns bekomme»: «Moby Dick», die Fischpastete in Fischform, die immer Furore macht, und die sich beson-





ders auch für Freitags-Gäste eignet. Das Rezept stammt ursprünglich aus dem Gaswerk Zürich, seinen Namen aber erhielt es bei uns.

Vor einiger Zeit schenkte mir meine Schwiegermutter eine alte, rechteckige Kupferbackform, innen verzinnt und mit soliden Henkeln versehen. Sie dachte beim Kauf ganz speziell an unseren «Moby Dick», der darin serviert wirklich aller Augen auf sich lenkt, wenn er solcherart, mit Peterlisträußchen garniert, aufgetragen wird.

Zutaten (für fünf bis sechs Personen): Zirka 800 Gramm Fischfilets, ich verwende tiefgekühlte Flundern, eventuell Goldbutt, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, 200 Gramm Champignons, ein halbes Büscheli Peterli, 30 Gramm Butter, 500 Gramm Blätterteig, ein Ei (geteilt) und 100 Gramm Sbrinz.

Zubereitung: Die Fischfilets trocknen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft einreiben. Dann Champignons und Peterli hacken und in der Butter dünsten. Den Blätterteig zu einem länglichen Rechteck auswallen (etwas länger als das große Backblech und etwa 25 Zentimeter breit), mit Eiweiß bestreichen, in die Mitte die Hälfte der Champignons geben, dann die mit Käse bestreuten Fischfilets aufschichten und die restlichen Champignons darübergeben.

Den Teig an beiden Enden für Kopf und Schwanz etwas schmäler schneiden, die befeuchteten Teigränder über die Füllung schlagen, Teignaht nach unten und das Ganze leicht abgebogen auf ein befeuchtetes Backblech legen. Ein dünnes, dreieckiges Teigstücklein vorne aufgeklebt deutet das Maul an. Die Schwanzflosse einkerben, aus Teigresten Rückenflossen schneiden und unter dem Fisch ankleben, auf dem Fischrumpf mit Schere Einschnitte als Schuppen anbringen und den Fisch mit Eigelb bestreichen. Als Auge setzen wir zum Schluß noch eine halbe Olive oder eine Weinbeere ein. – Backen bei guter Mittelhitze 35 bis 40 Minuten; nach der halben Backzeit niedrigere Temperatur einstellen.

Ich serviere die Pastete heiß mit einer Champignons- oder Currysauce und grünem Salat. Sie schmeckt aber ebenso gut kalt mit einer Mayonnaise oder einer Sauce Tartare.

V. Maag

Zürich

Hefti

Das Spezialgeschäft
für feine Pralinés

Bellevueplatz
und Bahnhofstrasse 46
Telefon 271390