Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 43 (1967-1968)
Heft: 7

Artikel: Meine Untermieter kochen
Autor: M.Z.-R.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1079825

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

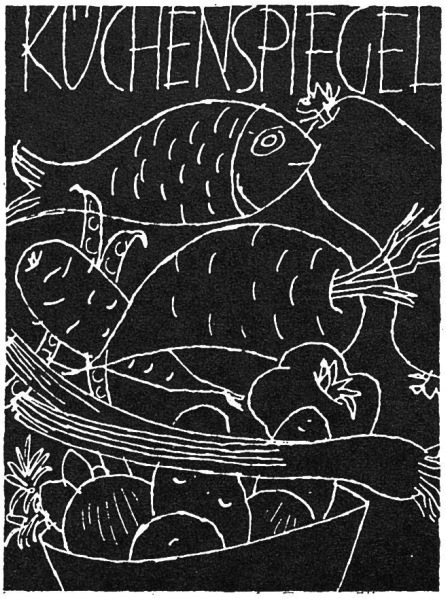
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans 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 Untermieter kochen



Von M. Z.-R.

In Studentenzeiten bewohnte ich zusammen mit einer Freundin ein Zimmer in Untermiete. Es war ein schönes und preiswertes Zimmer, doch es hatte einen großen Nachteil: Es enthielt keine Kochgelegenheit. Das äußerste Zugeständnis der Vermieterin war die Erlaubnis, Kaffeewasser zu kochen. Da aber unser Monatsgeld regelmäßig zu früh zu Ende ging und uns die Käsebrot-Diät bald verleidete, wurde die Versuchung mit der Zeit übergroß, und wir schmuggelten einen kleinen Campingkocher ins Zimmer. Wir fanden heraus, daß eine der billigsten Methoden, um zu einem vollen und warmen Magen zu gelangen, ein Topf Haferbrei war. Seine Herstellung wurde jedesmal zum Abenteuer: Wenn die strenge Hausmutter ausgegangen war, installierten wir den Kocher auf dem Fenstersims, und die eine von uns rührte im Brei, während die andere im Treppenhaus Schmiere stand. Ich habe später nie wieder so guten Haferbrei gegessen.

Damals gelobte ich, daß ich für eine Kochgelegenheit sorgen würde, wenn ich je in die Lage kommen sollte, Zimmer auszumieten. Nun wird ein Stock in unserem Haus von Studenten bewohnt und die dazugehörige Küche eifrig benutzt. Ich nehme nicht nur teil an Examennöten und -freuden, sondern darf auch manchmal in die Töpfe gucken und daraus versuchen, und ich habe mir dabei manche Anregung für meine eigene Kocherei geholt.

Das größte Kochtalent unter meinen Mietern war Rolf. Am Tag, an dem sein Check eintraf, lud er jeweilen Freunde zum Abendessen ein und schleppte einen Riesensack voll Lebensmittel ins Haus. Daraus baute er auf dem Küchentisch ein Stilleben auf, das an holländische Meister erinnerte und inspirierte sich davor zu Gerichten, denen er phantasievolle Namen aus der Geographie oder Zoologie gab. Kleinliche Rücksichten auf die Kosten der Zutaten waren ihm fremd; lieber lebte er für den Rest der Woche von Suppe und Brot.

Eine seiner gelungensten Schöpfungen nannte er

Kirgisische Krebssuppe

Man braucht dafür etwa 200 Gramm Crevetten. Sind sie tiefgekühlt, läßt man sie zuerst auftauen; Büchsencrevetten überbraust man kurz mit kaltem Wasser. In wenig Öl dämpft man eine ganz fein gehackte Zwiebel hellgelb, gibt die Crevetten und den Inhalt einer kleinen Büchse Eierschwämme oder Champignons dazu (samt dem Saft), sowie eine in Stükke geschnittene getrocknete Ingwerwurzel oder einen gestrichenen Eßlöffel Ingwerpulver (beides zum Beispiel in einer McCormick-Packung erhältlich). Dann gießt man einen Liter Hühnerbrühe (aus einem Bouillonwürfel), den Saft einer halben Zitrone und einen kräftigen Schuß Sherry oder Madeira dazu und läßt fünf Minuten leise brodeln. Hat man Ingwerwurzel verwendet, fischt man sie nun heraus, gießt einen Deziliter Rahm vermischt mit einem Eßlöffel Maizena in die Suppe und läßt sie noch einmal aufkochen. Zuletzt vermengt man zwei halbsteif geschlagene Eiweiß mit einem Deziliter steifem Rahm, salzt leicht und gibt diesen Schaum oben auf die Suppe, die nun nicht mehr kochen darf.

Diese Suppe ist so schlemmerhaft, daß sie für uns zusammen mit Toast ein kleines Nachtessen ausmacht.

Zur Feier seines bestandenen Staatsexamens kochte Rolf für uns

Stachelschwein-Filet

Ein Schweinsfilet wird in nicht zu dünne Tranchen geschnitten, von denen man jede mit einer Speckscheibe umwickelt, die man mit einem Zahnstocher feststeckt. Diese Fleischpäcklein schichtet man in eine feuerfeste Form und brät sie während vierzig Minuten im heißen Backofen. Dann bereitet man zwei Beutel «Jägersauce» nach Gebrauchsanleitung zu, vermischt sie mit zwei Dezilitern ungeschlagenem Rahm und gießt sie über das Fleisch. Man stellt die Hitze auf Null und läßt das Gericht während zehn Minuten im noch heißen Backofen.

Rolfs Nachfolger Oskar war Verbindungsstudent. Dies mag erklären, weshalb er zum Kochen meistens auch eine Flasche benötigte. So entstanden ungewöhnliche Gerichte, die im Glücksfall ungewöhnlich gut waren, wie etwa sein

Poulet au Vermouth

Man braucht dazu ein zerlegtes Suppenhuhn oder aufgetaute tiefgekühlte Pouletstücke. Das Huhn wird zusammen mit einem Hühnerbrühewürfel in wenig Wasser weichgekocht, am schnellsten im Dampfkochtopf. Dann löst man das Hühnerfleisch von Knochen und Haut und hält es in einer Schüssel warm. Die Brühe läßt man auf knapp zwei Deziliter einkochen und verrührt inzwischen ein Eigelb mit einem halben Weißweinglas sehr trockenem weißem Vermouth, wie zum Beispiel Noilly Prat. (Achtung: Mit süßem Vermouth wird die Sache ungenießbar!) Diese Mischung rührt man mit dem Schwingbesen in die Hühnerbrühe, gießt einen Gutsch Rahm dazu und läßt das Ganze heißwerden, aber ja nicht kochen, damit es nicht gerinnt. Die Pouletstücke in diese herrliche Sauce geben und mit einer Handvoll grobgehackter Baumnüße überstreuen, um den Nußgeschmack der Sauce zu unterstreichen.

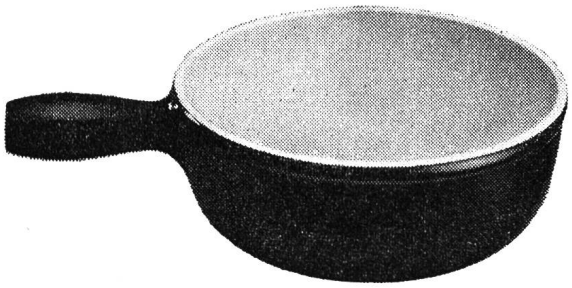
Das Rezept für Zabaione ist weitverbreitet; sehr gut wird aber auch eine

ICH KOCHE INTERNATIONAL

Cordon bleu
Nasi Goreng
Paprikasuppe
Wiener Gulasch
Piccata Milanese
Tournedos Rossini
Hickory Smoked Ham
Saltimbocca alla romana
Tkemali
Holländischer Apfelgratin
Cannelloni
Tiroler Apfelschmarren
Fondue Bourguignonne
Stufato ticinese
Gulasch Stroganoff
Poulet à la Crème
Tournedos Rossini
Escalope Manzanilla
Fondue Neuchâteloise
Spring Lamb Stew
Fondue orientale
Gulasch Stroganoff
Welsh Rarebits
Paella Valenciana
Filled Turkey
Stufato ticinese
Thüringer Äpfel
Nasi Goreng
Spring Lamb Stew
Cordon bleu
Ratatouille
Welsh Rarebits
Cannelloni
Filled Turkey
Pot-au-feu
Ratatouille
Dolmathes
Piperade
Sukiyaki
Zuchetti
Pot-au-feu
Tkemali
Gulasch
Fondue

IM VON ROLL KOCHGESCHIRR

(Nun auch für den Gasherd)



Preissenkung

auf VON ROLL Kochgeschirr

VON ROLL produziert auf neuen Anlagen, die die Qualität des Kochgeschirrs noch steigern.

Davon haben Sie den Nutzen. Sie bekommen das Bessere billiger.

Die VON ROLL Bratpfanne gibt es auch

mit TEFLON*-Belag

* Eingetragenes Warenzeichen Du Pont de Nemours für seine PTFE Harze

VON ROLL AG. Werk Klus, 4710 Klus 604-2

Wir sind an der MUBA, Halle 19, Stand 6346.

Dort übergeben wir Ihnen gerne eine kleine Aufmerksamkeit.

Meine Untermieter kochen

Kalte Weinschaumcrème

Ein großes Glas herber Weißwein wird mit fünf Eßlöffeln Zucker und drei Eigelb im Wasserbad oder in einem Emailpfännchen mit dem Schwingbesen geschlagen, bis die Masse schaumig wird. Abkühlen lassen, mit zwei Dezilitern steifem Schlagrahm sorgfältig mischen, in große Gläser füllen, mit Traubenbeeren oder in Cognac eingelegten Weinbeeren garnieren und vor dem Servieren einige Zeit kaltstellen.

Als Kommilitoninnen die Studenten ablösten, wurde die Kocherei sparsamer. Marianne entdeckte die Kunst, die ewigen belegten Brote zu verwandeln in

Pikante Schnitten

Scheiben von Kastenbrot werden beidseitig getoastet, dick mit Mettwurst bestrichen, mit Scheiben von Essiggurken und harten Eiern belegt und mit einer Scheibe fettem Käse zugedeckt. Den Backofen gut vorheizen und die Schnitten unmittelbar unter der Oberhitze überbacken.

Nahrhaft und schmackhaft zugleich ist Mariannes

Käse-Quark-Kuchen

Ein halbes Pfund Magerquark wird verrührt mit einem Halbpfund geriebenem Käse, einem Eigelb, 100 Gramm Speckwürfeli und viel feingehackter Zwiebel und Petersilie. So viel Milch zugeben, daß eine sehr dickflüßige Masse entsteht, würzen mit Salz, Pfeffer und Muskat. Zuletzt das steife Eiweiß darunterziehen und die Masse in eine mit Blätterteig ausgelegte Springform schütten. Im vorgeheizten Ofen bei mittlerer Hitze eine halbe Stunde backen. (Wenn der Kuchen zu rasch bräunt, muß man die Hitze reduzieren und notfalls ein Stück Folie über den Kuchen legen; auf keinen Fall darf die Backzeit verkürzt werden, weil sonst die Käsemasse nicht fest wird.)

Wenn während der langen Semester-

ferien die Zimmer leerstanden, wohnten manchmal junge ausländische Wissenschaftler mit ihren Familien bei uns. Eine Dänenfamilie weihte mich in die Geheimnisse dänischer Kochkunst ein.

«Leverposteg»

habe ich seither noch oft gekocht, wenn ich eine große Tischrunde sattbringen mußte. Das folgende Rezept ergibt eine Leberterrine für vier bis fünf Personen; es läßt sich auch leicht in doppelter Menge herstellen. Man überrede den Metzger, 300 Gramm Schweins- oder Rindsleber zusammen mit 200 Gramm nicht zu fettem Speck durch die Hackmaschine zu treiben. (Er wird es wahrscheinlich nur für gute Kundinnen tun, da er nachher die Maschine putzen muß!) Aus einem Eßlöffel Margarine, zwei gehäuften Eßlöffeln Mehl und etwas Milch kocht man eine dicke weiße Sauce, würzt mit Salz, Pfeffer und Muskat und rührt ein zerklopftes Ei, eine geriebene Zwiebel und das Fleisch dazu. Diese Masse gießt man in eine mit Metallfolie ausgekleidete Cakeform, die man mit Folie zudeckt; einige Luftlöcher lassen, damit der Dampf entweichen kann. Man schiebt die Form in die Mitte des noch kalten Backofens und stellt ihn während zehn Minuten auf große und anschließend während etwa fünfzig Minuten auf mittlere Hitze. Man kann die Terrine in Scheiben geschnitten warm essen; besonders gut ist sie, wenn man die Schnitten noch mit einer Champignonsauce überzieht. Uns schmeckt sie aber am besten als warmer und später kalter Aufstrich auf Schwarzbrot, zusammen mit Eßiggurken oder -zwiebeln.

An einem heißen Septembertag kochten wir zusammen ein dänisches Weihnachtsessen. Das Hauptstück war ein Schweinsbraten mit knuspriger Kruste, ein

«Flaeskesteg med svaer»

Man bittet den Metzger um ein Stück Schweinebraten, von dem die Schwarte entgegen hiesiger Gewohnheit nicht entfernt wurde. In diese Schwarte ritzt man mit einem scharfen Messer Längs- und Querrillen im Abstand von etwa einem Zentimeter. Dann wäscht man den Braten in kaltem Wasser, salzt ihn gut und gibt ihn mit der Schwarte nach oben im ungedeckten Topf in den gut vorgeheizten Backofen. Nachdem er dort bei mitt-

*Zweifel-Chips sind tatsächlich gut!

*Pomy-Chips von Zweifel Höngg — der grössten Chips-Fabrik der Schweiz

Ferdinand Kugler

Sie suchten den Frieden - und fanden ihn nicht

Eines Journalisten Skizzenbuch vom Ersten bis zum Zweiten Weltkrieg. Geb. Fr. 13.80.

Zunächst als Fremdenlegionär, dann als Korrespondent der Schweizerischen Depeschenagentur, unter anderem beim Genfer Völkerbund, und schließlich als Mitarbeiter des schweizerischen militärischen Nachrichtendienstes im Zweiten Weltkrieg, stand der Autor an den Brennpunkten der Zeitgeschichte.

Schweizer Spiegel Verlag Zürich

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

Fabrik neuzeitlicher Nahrungsmittel Gland VD

im Flex-Sil
dem einzigen Dampfkochtopf ohne Gummiring
kocht man schneller, besser und gesünder

Erhältlich in den Grossenbacher-Geschäften *Basel, Petersgasse 4*
Zürich, Löwenstrasse 17
in allen Filialen der Ostschweiz und in vielen guten Fachgeschäften. Wo, sagt die Grossenbacher Handels AG
9008 St.Gallen, Rosenheimstr. 2/4
Tel. 071/24 23 23

lerer Hitze eine Viertelstunde gebrutzelt hat, gibt man so viel Wasser dazu, daß der Topfboden gut bedeckt ist. Das Wasser muß von Zeit zu Zeit ergänzt werden, der Braten wird aber nicht begossen. Die letzten zwanzig Minuten wird die Backofentür mit einem eingeklemmten Kellenstiel ein wenig offengehalten. Gesamtbratzeit für einen Braten von einem Kilo sind knapp zwei Stunden.

Wer die Schwarte zu fett findet, kann auch einen gewöhnlichen Schweinebraten auf ähnliche Art zubereiten. Man legt dazu den Brattopf mit zwei dicken Speckscheiben aus (jede etwa 50 Gramm schwer), setzt den gut mit Senf und Rosmarinpulver eingestrichenen Braten darauf, deckt diesmal den Topf zu und schließt die Backofentüre und läßt den Braten bei mittlerer Hitze ungestört und unübergossen gar werden. Während der letzten zehn Minuten deckt man den Topf ab und stellt die Hitze auf Höchststufe. Auf diese Weise wird der Braten gleichzeitig sehr saftig und knusprig und macht einem trotzdem wenig Mühe.

Zu einem dänischen Schweinebraten gehört Rotkohl, den man fein hobelt, mit zerschnittenen Äpfeln mischt, zusammen mit einem Eßlöffel Zucker in Butter weichdämpft und mit einem Schuß Essig ablöscht. Zuletzt wird ein guter Eßlöffel Johannisbeergelée darunter gerührt.

Auf den traditionellen ersten Gang eines dänischen Weihnachtsschmauses verzichteten wir allerdings. Er besteht aus Milchreis, von dem man einen Teller für den Hauszwerg vor die Türe stellt, damit er im kommenden Jahr dem Haus wohlgesinnt sei.

Wir gaben den Dänen Unterricht in Schweizerdeutsch, und sie rächten sich für das «Chuchichäschtli» mit

«Rødgrød med fløde»

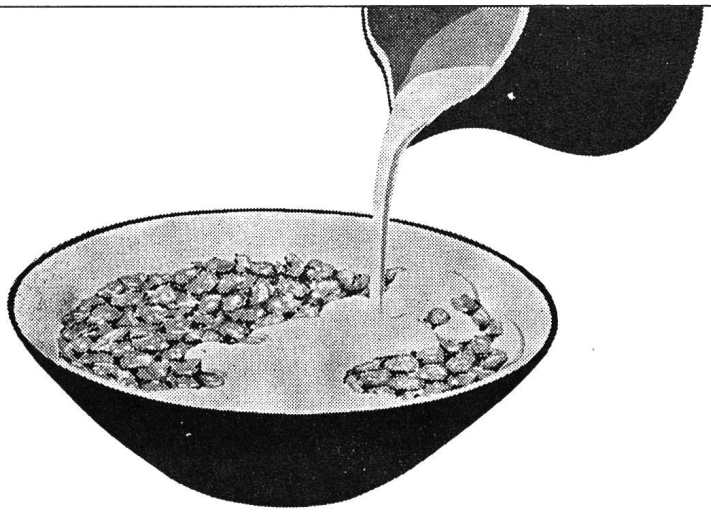
(spricht «Chrödgchröd»!), was so viel heißt wie «Rote Grütze mit Rahm» und eine herrliche dänische Süßspeise bezeichnet. Man kann sie aus verschiedenen Früchten und Beeren zubereiten; sehr gut wird sie mit Rhabarber und mit Stachelbeeren, am allerbesten aber mit Johannis- und Himbeeren. Ein Pfund Beeren werden mit 100 bis 150 Gramm Zucker und einem aufgeschnittenen Vanillestengel in einem guten halben Liter Wasser aufgekocht und stehen gelassen. Saft filtrieren, noch einmal aufkochen, einen gehäuften Eßlöffel angerührtes Maizena dazugeben und kurz mitkochen (wirklich Maispuder verwenden und nicht etwa Kartoffelmehl, sonst zieht die Grütze Fäden). Die Grütze mit gestiftelten Mandeln bestreuen, warm essen und eiskalten flüßigen Rahm dazu servieren.

Eine Zeitlang wohnte auch ein pakistanisches Ehepaar bei uns. Sie hinterließen uns eine Büchse teuflisch scharfes Currypulver (seither sind meine Currysaucen wirklich echt — und für schweizerische Gaumen fast ungenießbar!) und die Kunst, auf der elektrischen Herdplatte pakistanisches Brot zu backen:

«Tschappatti»

Aus Ruchmehl, Wasser und wenig Salz rührt und knetet man einen zähen Teig und sticht davon Kugeln ab in der Größe eines Ping-Pong-Balles. Mrs. Nasim verstand es, einen solchen Ball solange zwischen den Handflächen zu jonglieren, bis daraus ein vollkommen runder dünner Fladen entstand. (Daran erkennt man eine gute pakistanische Hausfrau!) Ich brachte nur mit Hilfe des Teigrollers etwas Ähnliches zustande. Diese Fladen bäckt man auf der bloßen Herdplatte bei kleiner Hitze beidseitig braun. Es entsteht etwas wie eine feste Omelette, die man zusammenrollt und als Löffel benutzt, das heißt, man löffelt damit ein scharfes Currygericht und beißt dabei jedesmal ein Stück Tschappatti ab.

Nachdem ich diese Spezialität meiner Familie aufgetischt hatte, fand mein Mann allerdings, er hoffe, der nächste Untermieter habe eine Vorliebe für «Gschwellti» . . .



Dank KOLLATH-Frühstück
Spannkraft für den ganzen Morgen!

Probieren auch Sie während einiger Wochen das von Prof. Dr. W. Kollath auf wissenschaftlicher Basis entwickelte KOLLATH-Frühstück.

Zubereitet als wohlschmeckendes Müesli mit den frischen Früchten der Jahreszeit und Milch, Yoghurt oder Rahm angerichtet, gesüsst mit Honig, ergeben die KOLLATH-Frühstück-Flocken ein erfrischendes, vollwertiges und nahrhaftes Frühstück, das jedoch nicht dick macht. Bis zum Mittagessen werden Sie keinen Hunger verspüren, Sie bleiben frisch und leistungsfähig. Der gesamte Stoffwechsel ist angeregt, eine merkliche Steigerung der geistigen und körperlichen Frische wird erreicht. Auch gegen Frühjahrsmüdigkeit besonders wirksam!

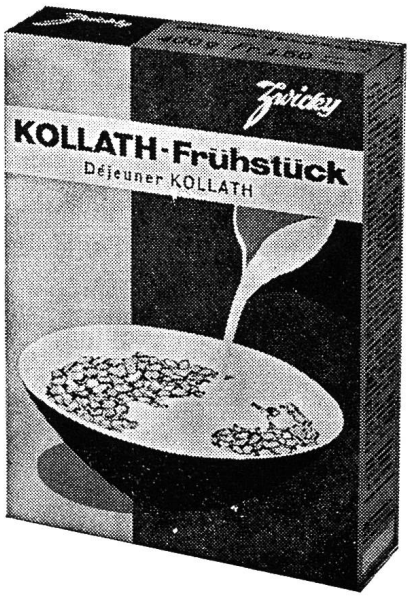
Die KOLLATH-Frühstück-Flocken sind aus Weizen hergestellt, der weder chemisch gedüngt noch gespritzt wurde. Nach dem Verfahren von Prof. Dr. W. Kollath sind die Vollkorn-Weizenflocken in ihrem Vollwert stabilisiert: Unentbehrliche Stoffe für Wachstum und wichtige Vitamine der B-Gruppe bleiben erhalten.

Aus Zuschriften:

«Nach kurzer Probezeit war ich überzeugt, dass uns mit diesen Vollweizenflocken ein wirklicher Fortschritt in der Ernährung geschenkt wurde.»

«Seit Genuss des KOLLATH-Frühstücks ist meine Verdauung regelmässig.»

«Wir nehmen das KOLLATH-Frühstück seit 1 ½ Jahren und verdanken ihm geregelte Verdauung und grössere Leistungsfähigkeit.»



Zwicky

Auf jedem Paket finden Sie Anregungen für abwechslungsreiche Zubereitungen.

Pakete zu 400 g Fr. 1.50
Pakete zu 2 kg (Haushaltpackung) Fr. 5.30

Nahrungsmittelfabrik E. Zwicky AG
8554 Müllheim-Wigoltingen/TG

12,2 SEKUNDEN!

Der schnellste Audi – der Audi Super 90 – beschleunigt von 0 bis 100 km/Std. in 12,2 Sek. Das ist ein Wert, den sonst nur schnelle Sportwagen erreichen. Spielend hält der Audi Super 90 auf der Autobahn aber auch eine Spitze von mehr als 160 km/Std. Während Stunden. Sie sehen: was messbare Leistungen betrifft, hält der Super 90 jedem Vergleich stand. Mehr als das. Er ist schneller ... und sicherer. Jeder Audi – auch der Audi L, der Audi 80 L, der Audi 80 Variant und der Super 90 – verfügt über den von Mercedes-Benz entwickelten Sport-Motor. Und jeder Audi wird in Ganzschalen-Bauweise mit vorderen Scheibenbremsen (innenliegend) und Frontantrieb (Zahnstangenlenkung) hergestellt. Wie sicher Sie sich in jedem Audi fühlen, stellen Sie erst fest, wenn Sie ihn fahren. Er krallt sich buchstäblich auf die Strasse, und er beschleunigt dank dem sportlichen Motor so, dass Sie sicher überholen können.

Audi (81 SAE-PS) Fr. 9950.– Audi L (81 SAE-PS) Fr. 10250.– Audi 80 L (91 SAE-PS) Fr. 10550.– Audi Super 90 (102 SAE-PS) Fr. 11300.– (4türige Ausführungen Fr. 500.– mehr) Audi 80 Variant (91 SAE-PS) Fr. 10990.–.

Es gibt keinen Zweitakter mehr, und es wird auch keinen mehr geben. Der neue Audi ist ein Viertakter.

AMAG Schinznach-Bad

Audi