

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 46 (1971)
Heft: 1

Artikel: Januargäste
Autor: Bangerter, Lotte
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1080084>

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: 12.01.2026

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

Von Lotte Bangerter

Im Januar kenne ich nichts Tröstlicheres als eine gemütlich speisende Gästerunde, denn nach der turbulenten Festzeit komme ich mir immer ein wenig überflüssig vor: Es gibt keine Lebkuchen zu backen, keine Pakete zu verschicken und keine Kugeln zu polieren... der Goldrausch ist vorbei. In jeder Beziehung; vergass doch bei den verlockenden Weihnachtseinkäufen trotz bester Vorsätze die linke Hand wieder, was die rechte tat.

Damit ist der richtige Augenblick für herrliche Winterschlemmereien gekommen, die wenig an Geld und dafür etwas mehr an Zeit kosten. Nicht so, dass sie uns mit stundenlanger Rüstarbeit hinhalten würden: diese ist für eine grössere Gesellschaft kaum erheblicher als für die vier Personen, die bei den folgenden Gerichten zu Tisch sitzen. Aber die ausgewählten Köstlichkeiten möchten liebevoll betreut werden, dann und wann ein Weilchen, um letzten Endes ohne unser Dazutun ihrer Vollendung entgegenzudeften.

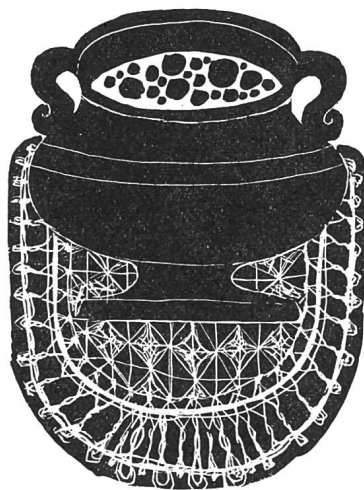
Gratinierte weisse Böhnchen

200 g weisse Böhnchen, Salz, 100 g Speckwürfeli, 300 g Gehacktes, Zwiebel, Petersilie, weisser Pfeffer, Thymian, Majoran, Lorbeer, 1 Büchli Tomatenpurée, 1 winzige Prise Beifuss, 2 Glas Rotwein.

Die Böhnchen 24 Stunden in kaltes Wasser einlegen. Anderntags in wenig Salzwasser im Dampfkochtopf während 20 Minuten weichkochen. Unterdessen die Speckwürfeli in der Bratpfanne auslassen und das Gehackte darin wenden, würzen, das Toma-

tenpurée begeben, mit Rotwein ablöschen und zugedeckt auf kleinem Feuer zehn Minuten schmoren lassen. Eine halbe Stunde vor dem Essen die abgetropften Böhnchen mit dem gebratenen Fleisch vermischen und in ein feuerfestes Geschirr einfüllen, mit Butterstücklein belegen und im vorgeheizten Ofen gratinieren. Dazu Salat und Weissbrot mit einem einfachen Rotwein servieren.

Seit ich in München im Donisl Linsen gegessen habe, weiss ich, dass Hülsenfrüchte herrlich schmecken und zu Unrecht in unseren feinen Küchen



immer wieder vergessen werden. Zu geschwellten Kartoffeln und Schweinswürstchen gibt es ein

Linsenmus

300 g Linsen, 2 Esslöffel Butter, Zwiebel und Knoblauchzehe fein gehackt, 2 dl Wasser, 1 Beutel weisse Sauce, 1½ dl Wasser.

Die Linsen 24 Stunden in kaltes Wasser einlegen. Zwiebeln und Knoblauch in der zerlassenen Butter im Dampfkochtopf glasig dämpfen. Die eingeweichten Linsen ohne Wasser zufügen. 2 dl frisches Wasser dazugiesen, leicht salzen, zum Kochen bringen. Nach 20 Minuten Kochzeit den Kochtopf abkühlen und öffnen. 1 Beutel weisse Sauce mit 1½ dl kaltem Wasser glattrühren und einlaufen las-

sen. Deckel ohne Ventil aufsetzen und Linsen nochmals während 4 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Wer mag, kann nun noch etwas sauren Rahm darunter mischen, doch dies ist ausgesprochene Geschmackssache. Das Mus sei aufgewärmt noch besser, meinen Kenner. Darum koche ich immer gleich für zwei Mahlzeiten.

Sollte jemand glauben, Bohnen und Linsen wären zu alltäglich, um einem lieben Gast vorgesetzt zu werden, dann dürfte vielleicht das nächste Rezept den nötigen Koch-Appeal haben. Es stammt von einem Hochzeitsessen und ist in seiner ungewöhnlichen Zusammensetzung vorzüglich.

Spinatgratin

700 g gehackten, tiefgekühlten Spinat, 100 g Parmesan gerieben, 1 kl. Büchse Champignons, 1 Beutel weisse Sauce, Muskat, Butter.

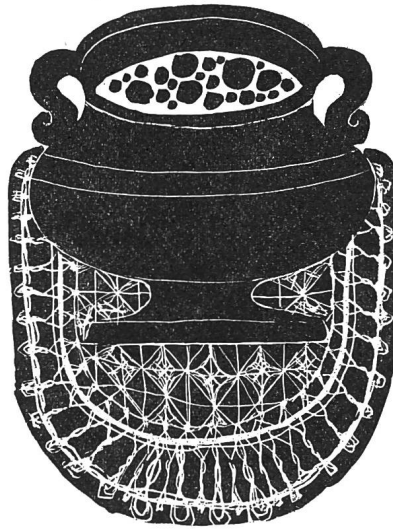
Den Spinat in der Pfanne mit sehr wenig Wasser sorgfältig auftauen und 5 Minuten kochen. Eine weisse Sauce mit 3 dl Wasser nach Vorschrift kochen, mit wenig Salz, weissem Pfeffer und Muskat würzen. Der geriebene Käse und die geschnittenen Champignons werden der Sauce beigegeben, mit dem gekochten Spinat vermischt und in eine feuerfeste Form gefüllt. Mit ein paar Butterflöcklein versehen wird die Speise bei mittlerer Hitze im vorgeheizten Backofen während einer halben Stunde gratiniert.

Da der Spinat trotz dem Gratinieren cremig bleibt, passt er ausgezeichnet als Beilage zu einem

Hackbraten im Schlafrock

1 Paket Blätterteig, 500 g gemischtes Hackfleisch, 200 g Kalbsbrät, 100 g Weissbrot, 2 dl Weisswein, Zwiebel und Knoblauch, Petersilie, 1 dünner Lauchstengel, 1 Esslöffel Pinienkerne, einige getrocknete Steinpilze, Majoran, Thymian, schwarzer Pfeffer, Paprika, Salz, 2 Eier, Paniermehl, 2 Esslöffel Öl.





Das Hackfleisch, gehackte Zwiebel und Knoblauch im heissen Öl gut durchbraten. Das entrindete Weissbrot und die Pilze werden im Weisswein eingeweicht, zerstampft und zum Fleisch in eine tiefe Schüssel gegeben. Die Pinienkerne und die gehackte Petersilie, schmalste Lauchstreifen und alle übrigen Gewürze dazugeben und gut mit dem Fleisch vermischen. Die Masse darf recht würzig sein. Dazu wird ein zerquirktes Ei und das Kalbsbrät geknetet. Nun wird ein länglicher Braten geformt, der nicht zu hoch sein darf, und in Paniermehl gewendet. Er wird auf den ausgewallten Blätterteig gelegt, hübsch eingepackt, mit leicht verdünntem Eigelb verklebt und auf der Oberseite bemalt. Mit einer kleinen Konfektform sticht man zudem zwei Dampföcher aus. Der Braten wird im Ofen während 40 Minuten bei mässiger Hitze gebacken.

Er lässt sich in aller Ruhe am Vortag zubereiten und backen. Zum Aufwärmen schneidet man ihn kurz vor der Essenszeit in Tranchen und beträufelt ihn vor dem Einschieben in den Backofen mit wenig heisser Bouillon. Er lässt sich sehr gut auch kalt

essen, wenn ein Besuch zu einem Glas Wein hereinschneit.

Unerwarteten Gästen setze ich gerne ein Gericht vor, zu dem ich alle Zutaten im Haus finden kann.

Geschwellte Bourguignonne

Kartoffeln, 50 g Butter, Paprika, Aromat, Kümmel, Petersilienpulver, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver.

Die Kartoffeln werden sauber geschrubbt und 7 Minuten im Dampfkochtopf weichgekocht. Sie sollten wirklich sehr weich sein, denn bei Tisch werden sie samt der Schale mit der Gabel auf dem Teller leicht zerdrückt und mit ausgelassener Butter beträufelt. Von den Gewürzen streut sich jeder Esser aus den Dosen über die Kartoffeln, was sein Gaumen begehrt.

Ein gutes Stück Käse ist alles, was es dazu noch braucht, ein Glas Bier und als besonderen Leckerbissen einen

Kabissalat

1 kl. Weisskabis, 50 g Speckwürfel, 4 Löffel Öl, 2 Löffel Essig, ½ Löffel Senf, Aromat, 1 Löffel Kümmel.

Der Kabis wird fein geschnitten und mit kochendem Wasser überbrüht. Wenn er etwas ausgekühlt ist, wird er mit der sämig gerührten Salatsauce

gut vermischt. Der Salat wird mit einem passenden Teller so bedeckt, dass er zusammengepresst eine Stunde lang ziehen kann. Es ist gut, wenn der Teller mit einer recht schweren Konservenbüchse besetzt wird, damit die Wirkung erreicht wird. Vor dem Servieren werden die Speckwürfel geröstet und mit ihrem flüssigen Fett über den Salat angerichtet.

Auf Ende Januar fällt auch noch ein Geburtstag im Freundeskreis. Zwar wohnt das Geburtstagskind schon seit langer Zeit in einem fremden Erdteil. Es freut sich aber immer sehr an der Glückwunschkarte, die es von seiner Gedenkfeier erhält. Während wir schreiben, brennen 32 Miniaturkerzen auf dem

Gugelhopf Tricolore

250 g Butter, 250 g Zucker, 4 Eier, 1 Vanillezucker, 500 g Mehl, 1 Backpulver, 1½ dl Milch, Salz, 80 g gemahlene Nüsse, 80 g Rosinen, abgeriebene Zitronenschale, 3 Löffel Kakao, 1 Löffel Milch, Zimt und Nelkenpulver.

Aus der zerlassenen Butter, dem Zucker, den Eiern und Vanillezucker, dem Mehl mit dem Backpulver, wird ein Teig gerührt; von der Milch wird so viel beigegeben, dass er dickflüssig bleibt. Ein Körnchen Salz gibt die Würze. Dieser Teig wird in drei gleiche Teile geteilt. Das eine Drittel wird mit Nüssen bereichert, das zweite mit Rosinen und Zitronenschale und das dritte mit dem Kakao, dem Nelkenpulver und dem Zimt. Hier muss noch ein zusätzlicher Löffel Milch beigegeben werden. Der Teig kommt nebeneinander in die gut gefettete Gugelhoppfform. Nach 60 bis 80 Minuten Backzeit bei 190 Grad haben wir drei Kuchen aus einer Form.

Neu im Schweizer Spiegel Verlag

Mein Lieblingsrezept

Eine Sammlung köstlicher Hausspezialitäten
Herausgegeben von Heidi Roos-Glauser,
illustriert von Käthi Zaugg

80 Seiten, laminiert, Fr. 9.80

Schweizer Küchenspezialitäten

Alte Rezepte aus allen Kantonen
von Helen Guggenbühl
Uebersetzt von Elisabeth Müller-
Guggenbühl

80 Seiten, laminiert, Fr. 9.80

