

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 46 (1971)
Heft: 2

Artikel: "Fuulwybersuppe" aufgewertet
Autor: Hurter-Furrer, Julia
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1080101>

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: 14.01.2026

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

«Fuulwybersuppe» aufgewertet

Von Julia Hurter-Furrer

Als ich noch klein war, besuchten uns an allen Feiertagen Tante Bertha und der Götti Jakob aus Uster. Mit schöner Regelmässigkeit mussten wir am Tag zuvor «Gsottes» essen, damit die gute Fleischbrühe mit Einlagen dann den Gästen serviert werden konnte. Der Götti fragte auch jedesmal: «Aber das isch doch kei Fuulwybersuppe?», was für ihn der Inbegriff alles Verabscheuungswürdigen war und Fertigsuppen bezeichnete. Die heutigen Beutelsuppen aber sind unvergleichlich besser als die Suppenwürfel jener Zeiten und lassen sich mit einigen Zutaten zu herrlichen Eintopfgerichten aufwerten, gegen die auch ein Götti Jakob nichts einzuwenden hätte.

Suppe, die früher zum «bödele» gedacht war, ist heute in den Rang eines Hauptgerichtes aufgerückt. Gera-

de in der kalten Jahreszeit, wenn man am Abend müde und durchfroren von der Arbeit kommt, gibt es doch nichts besseres als einen Teller dampfende Suppe. Und die Hausfrau ist froh, Abwechslung in ihren Speisezettel bringen zu können, ohne stundenlang in der Küche zu stehen und ohne das Haushaltspotemonnaie zu strapazieren.

Hier ein paar Vorschläge, wie man «Fuulwybersuppen» bereichern kann. Jede Köchin mit Phantasie wird ihre eigenen Variationen dazu herausfinden.

Spinatsuppe

1 Beutel Kalbfleischcrème-Suppe, 1 kleines Paket fixfertigen gehackten Tiefkühlspinat, pro Person 4 bis 6 Cipolata oder 1 verlorenes Ei, eventuell Brotcroûtons.

Kalbfleischsuppe nach Vorschrift zubereiten, den Spinat dazugeben und 5 bis 10 Minuten kochen lassen. Unterdessen die Cipolata knusprig braun braten und kurz vor dem Servieren der Suppe beigeben. Statt der Würstli kann man auch in jeden Suppenteller ein verlorenes Ei anrichten. Feinschmecker streuen am Tisch in Butter geröstete Brotwürfeli über die Suppe.

Morchelcrème-Suppe

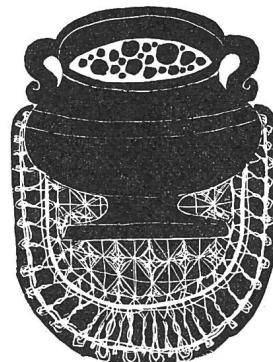
1 Beutel Steinpilzsuppe, 1 Beutel getrocknete Mörcheln, 1 Gläschen Cognac, 1 dl Rahm, Paprika.

Mörcheln mindestens zwei Stunden in warmem Wasser einweichen, dann abtropfen lassen, etwas zerkleinern und in Butter dämpfen. Mit dem Cognac ablöschen, die in einem Liter Wasser aufgelöste Steinpilzsuppe beifügen und zehn Minuten köcheln lassen. In grossen Tassen servieren, mit einem Tupf Schlagrahm garnieren und mit Paprika bestäuben.

Statt Trockenpilze kann man für diese festliche Suppe auch Konserven verwenden und statt Mörcheln auch getrocknete Steinpilze.

Vor vielen Jahren haben wir in einem

Münchener Studentenlokal Suppentopf gegessen — immer gegen Monatsende, denn er kostete nur 88 Pfen-



nig mit Trinkgeld und war doch eine ganze Mahlzeit.

Studenten-Suppentopf

1 kleines Suppenhuhn, 2 Zwiebeln, 2 Lauchstengel, 4 Leberknödel (fertig vom Metzger), 4 Portionen gekochte Bandnudeln, Salz, Pfeffer, Streuwürze.

Das Huhn mit dem in feine Streifen geschnittenen Gemüse in etwa zwei Liter Wasser garkochen, von den Knochen befreien und in kleine Stücke schneiden. Geviertelte Leberknödel in die Hühnerbrühe geben und kurz mitkochen, Hühnerfleisch, Nudeln und Gewürze beifügen und heiß werden lassen. Mit frischem Weissbrot servieren.

Die «Fuulwyber»-Variante besteht aus einem Beutel Hühnersuppe mit Nudeln, Leberknödeln, Hühnerresten.

Hühnersuppe Tivoli

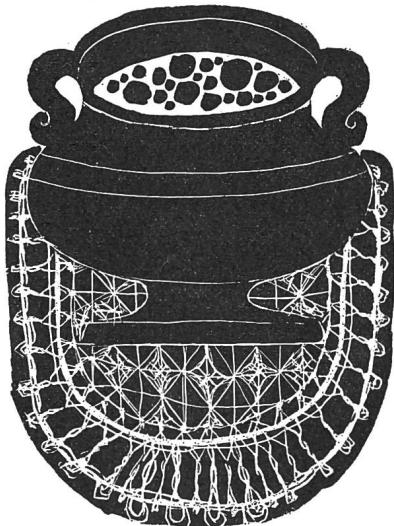
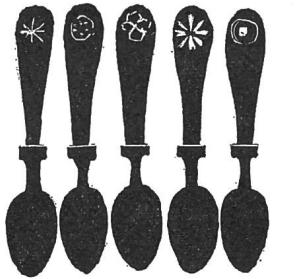
1 Beutel Nudelsuppe mit Huhn, 1 Beutel weisse Sauce, ½ dl Wein, 2 Eigelb mit etwas Aquavit verrührt, ca. 150 g Pouletresten, oder Hühnerleber und 1 Zwiebel.

Beutelsuppe und weisse Sauce mit der vorschriftsgemässen Menge Wasser und dem Wein kochen, die feingeschnittenen Pouletresten und zuletzt die Eigelb mit Aquavit beifügen und mit einem Buttermöckli verfeinern.

Statt Pouletresten kann man auch feingeschnittene Hühnerleber verwenden.

Möbel-Pfister

SUHR b. Aarau, Zürich, Basel, Bern, St. Gallen, Biel, Lausanne, Genf, Delsberg, Neuenburg, Winterthur, Zug, Luzern, Bellinzona



den, die man vorher mitsamt einer feingeschnittenen Zwiebel in Butter gedämpft hat.

Nach einem Fest erwarten unsere Freunde bei uns eine herrlich duftende nachmitternächtliche Suppe, etwa eine Gemüsesuppe, eine Gulasch- oder Kuttelsuppe. Sie bildet den gemütlichen Abschluss eines gelungenen Abends und hilft auf die Beine für den Heimweg.

Gulaschsuppe

300 g Rindfleischwürfeli, 2 gehackte Zwiebeln, 50 g Speckwürfeli, 2 bis 3 Esslöffel Paprika, 1 dl Rotwein, 9 dl Wasser, 1 Beutel Oxtailsuppe, 1 bis 2 Tassen rohe Kartoffelwürfeli.

Speck, Rindfleisch und Zwiebeln in Öl anbraten, Paprika darüberstreuen, mit dem Wein ablöschen und kochen, bis das Fleisch fast weich ist (im Dampfkochtopf 5 Minuten). Die Kartoffelwürfeli und die mit Wasser angerührte Oxtailsuppe beifügen und eine Viertelstunde köcheln lassen.

Die Suppe kann schon im voraus fertiggemacht werden. Später wird sie nochmals erhitzt, in eine feuerfeste Form oder in Portionenförmchen geben, mit reichlich Reibkäse und ein paar Butterflöckli bestreut und im sehr heißen Ofen kurz überbacken.

Kuttelsuppe

2 Beutel Tomatensuppe, 1½ l Wasser, 3 bis 4 gekochte kleingewürfelte Kartoffeln, 250 g Kutteln in feine Streifen geschnitten, 1 gehackte Zwiebel, etwas Kümmel, ein Schuss Wein.

Zwiebel, Kutteln, Kartoffeln mit etwas Kümmel in Butter dünsten. In Wasser eingerührte Tomatensuppe mit dem Wein zufügen und eine Viertelstunde köcheln lassen. Nach Belieben mit etwas Knoblauchwürze abschmecken.

Fischsuppen duften nach Ferien am Meer. Mit Tiefkühlprodukten lassen sie sich aber auch hier zubereiten; zudem findet man in der kalten Jah-

reszeit auch bei uns allerhand Meeresgetier. Fernab vom Fremdenverkehr habe ich in Italien in einem kleinen Fischerdorf die Spezialität des Padrone gegessen, die ich hier nicht fehlen lassen will, obwohl dies nun deutlich keine «Fuulwybersuppe» ist.

Fischsuppe Silvio

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 Fleischbrühwürfel, 1½ l Wasser, Reibkäse, Pfeffer, pro Person 200 bis 300 g Fisch und 1 Semmeli, eventuell eine kleine Büchse Vongole (Muscheln).

Zwiebel und Knoblauch hacken, Semmeli in feine Scheiben schneiden, alles zusammen in Öl hellbraun rösten, mit Wasser auffüllen, Fleischbrühwürfel beigegeben, wenn nötig nachsalzen. Die Suppe etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis das Brot ganz zerkocht ist. Nun fügt man den in ziemlich grosse Stücke zerteilten Fisch bei, tiefgekühlten oder entgräteten frischen Fisch. Je mehr verschiedene Sorten man zur Hand hat, desto besser; mindestens braucht man aber eine festfleischige Art (zum Beispiel Dorsch oder Goldbutt) neben einer, die beim Kochen zerfällt (zum Beispiel Flundern). Den Fisch lässt man 10 Minuten auf kleinem Feuer in der Suppe ziehen, ebenfalls die Muscheln. Nach Belieben bestreut man das herrlich duftende Gericht bei Tisch mit schwarzem Pfeffer und Reibkäse. Frisches italienisches Weissbrot gehört dazu.

Einfacher in der Herstellung und trotzdem sehr gut ist eine andere Meersuppe:

Crevettensuppe

1 Beutelsuppe Reis mit Champignons, 1 kleine rote und 1 kleine grüne Peperoni, 1 Zwiebel, 1 Paket tiefgekühlte Crevetten, 1 Schuss Weisswein, Curry, Schnittlauch, Peterli, Butter.

Zwiebel und Peperoni sehr fein schneiden und andämpfen, mit der in 1 l Wasser aufgelösten Beutelsuppe ablöschen und 15 bis 20 Minuten kochen lassen. Mit Curry und Weisswein würzen, die aufgetauten Crevetten beigegeben und einige Minuten ziehen lassen. Mit feingehacktem Schnittlauch und Peterli bestreuen und mit einem Stück Butter verfeinern.

Bô Yin Râ

Das Buch vom lebendigen Gott

357 Seiten, Leinen, Fr. 18.—

«Es lese keiner dieses Buch, der nie an Gott gezweifelt hat! Dieses Buch ist geschrieben für solche Menschen, die in harten inneren Kämpfen ihren Gott erringen wollten, aber ihn nicht fanden . . . Dieses Buch ist geschrieben für alle, die in den Dornen der Zweifel hängen . . . Diesen wird es helfen! Diesen wird es ein Wegzeiger sein!»

(Seite 7)

Kober'sche Verlagsbuchhandlung, Pappelweg 29, Bern.
Zu beziehen durch jede gute Buchhandlung