

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 46 (1971)
Heft: 5

Artikel: Sonntags bei Grossmama
Autor: Zimmermann, Marie-Louise
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1080154>

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: 18.01.2026

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

Sonntags bei Grossmama

Von Marie-Louise Zimmermann

«Fast so gut wie bei Grossmama» ist das höchste kulinarische Lob, das meine Familie zu vergeben hat. Ich bekomme es selten zu hören. Ich müsste sonst viel mehr Zeit in der Küche verbringen, als mir lieb ist, und wir würden alle kugelrund dabei. Um so mehr geniessen wir ein Sonntagessen bei Grossmama. Schon im Treppenhaus steigt uns jeweiligen verheissungsvoller Bratenduft in die Nase. Für Fleischgerichte hält meine Mutter nichts vom Dampfkochtopf. Zu Recht: Unter liebevollem Begiessen im Ofen knusprig geworden oder in einer köstlichen Sauce stundenlang geschmort, sind ihre Braten unvergleichlich — besonders, wenn sie vorher schon in einer würzigen Beize mürbe geworden sind.

Pikantes Filet

Ein Schweinsfilet in eine Schüssel legen, übergiessen mit 4 dl gutem Kräutertessig und 1 dl Wasser, eine besteckte Zwiebel dazugeben, mit einem Teller zudecken und mindestens 1 Tag, besser 3—4 Tage in den kühlen Keller stellen.

Das Filet abtropfen lassen und mit Küchenpapier abtrocknen, salzen und pfeffern und im Tüpfli allseits gut anbraten (falls es zu gross ist, einmal durchschneiden) samt seiner frischen besteckten Zwiebel. Ablöschen mit Weisswein und Wasser, einen Saucenwürfel beigegeben und eine Stunde köcheln lassen. Mit ein wenig angerührtem Maismehl die Sauce eindicken und mit einem grosszügigen Gutsch Rahm verfeinern.

Dazu gibt es bei Grossmama selbergemachte

Knöpfli

2 Tassen Mehl im Kranz in eine Teigschüssel geben, in die Mitte $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser und 1 Kaffeelöffel Salz, und verrühren. 2 Eier dazugeben und den Teig so lange klopfen, bis er Blasen wirft und stückweise von der Kelle fällt. In einem grossen Topf 2 l gesalzenes Wasser zum Sieden bringen. Die Teigschüssel schräg gegen die Pfanne halten und

mit einem Messer den Teig in schmalen Streifen ins siedende Wasser schneiden. Soviel hineingeben, bis die Wasseroberfläche bedeckt ist, dann gut fünf Minuten ziehen lassen, mit der Schaumkelle herausfischen, abtropfen lassen und in einer Schüssel warmhalten, während man die nächsten Portionen kocht.

Wenn ich mich zu solchen Knöpfli aufschwinde (die ungleich besser sind als alle Fertigprodukte), richte ich sie lagenweise mit viel Reibkäse an und überschmelze sie mit brauner Butter. So ergeben sie mit Salat ein ganzes Nachtessen.

Grossmamas traditioneller Weihnachtsschmaus geht noch auf ihren italienischen Vater zurück:

Coniglio con polenta

Ein vom Metzger präpariertes und zerteiltes Kaninchen in eine tiefe Schüssel schichten, bestreuen mit zwei grossen, in Ringe geschnittenen Zwiebeln, ein paar Salbei- und Lorbeerblättern, Rosmarinnadeln, Gewürznelken und Pfefferkörnern. Mit Weisswein übergiessen, bis das Fleisch bedeckt ist, mit einem Teller beschweren und 3—4 Tage im kühlen Keller lassen.

Das Fleisch gut abtrocknen, im Tüpfli goldbraun anbraten, mit der gesiebten Beize ablöschen und $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde köcheln lassen.

Die herrliche Sauce schmeckt am besten auf einer trockenen Polenta:

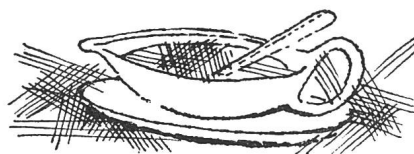
12 Tassen gesalzenes Wasser aufkochen, 2 Tassen grobes Maismehl hineinschütten und (es muss sein!) eine halbe Stunde mit einer Holzkelle rühren. Auf ein Holzbrett stürzen, kurz erstarren lassen und auf dem Brett servieren. Am Tisch schneidet sich jeder seine Portion mit dem Messer ab.

Amseln und Drosseln

Keine Angst: Trotz italienischer Ahnen bratet meine Mutter keine Singvögel. Wir haben nur als Kinder ihre zweierlei Fleischvögel so getauft.

Pro Person 2 bis 4 dünne Rindsplätzli

auslegen, salzen und pfeffern. Die Hälfte davon belegen mit einer Speckscheibe, einem Stengelchen braunes Brot und ein wenig gehackter Zwiebel und aufrollen. Auf die andere Hälfte kommt je eine Scheibe Schinken und gemischtes Kalbs- und Schweinebrät, das mit Peterli und ein



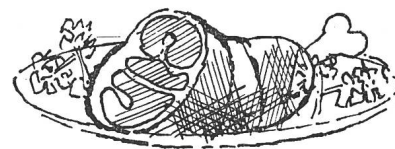
wenig gehackter Zitronenschale gewürzt wurde. Grossmama verschnürt die Vögel mit Fadenschlag zu Päcklein; sie liegen so flacher und lassen sich besser anbraten, als wenn man sie mit Holzspießchen zusammensteckt.

Die Vögel im Tüpfli allseitig braunbraten, ein paar Rübchen, eine besteckte Zwiebel und ein Stücklein Brotrinde mitbraten, ablöschen mit einem Schuss Rotwein und Wasser, einen Saucenwürfel beigegeben und eine gute Stunde köcheln lassen. Die Sauce mit ein wenig angerührtem Maismehl eindicken und zu Kartoffelstock servieren.

Warum Grossmamas Kartoffelstock der beste ist? Nicht nur, weil sie mit Butter und Rahm grosszügig umgeht und eine Spur Muskatnuss nicht vergisst, sondern vor allem, weil Grosspapa den Stock mit viel Einsatz so lange schlägt, bis er mit lautem «pfft» kundtut, er sei luftig genug.

Butterzarter Kalbsbraten

Grossmamas Trick für einen besonders saftigen und zugleich knusprigen Braten: 2 l Wasser mit einer besteckten Zwiebel, Suppengrün und einem Schuss Weisswein zum Sieden bringen, den Kalbsbraten hineingeben und $\frac{3}{4}$ Stunden auf kleinem Feuer ziehen lassen. Herausnehmen, abtrocknen, mit Senf und Rosmarinpulver bestreichen, einölen, in den gut vorgeheizten Backofen auf den Rost legen und eine halbe Stunde knusprig braten.



Das Kochwasser ergibt eine herrliche, fettarme Fleischsuppe.

Da bei dieser Bratweise keine Sauce entsteht, macht Grossmama eine

Morchelsauce

Einen Beutel getrocknete Morcheln ein paar Stunden in lauwarmes Wasser einlegen, so dass sie gerade davon bedeckt sind. Eine feingeschnittene Zwiebel in Butter anziehen lassen, die abgetropften, in grobe Stücke geschnittenen Morcheln mitdämpfen. Ablöschen mit dem gesiebten (Sand!) Einweichwasser. Einen Beutel Bratensauce nach Vorschrift auflösen und dazurühren. Eine gute Viertelstunde köcheln lassen, verfeinern mit einem Schuss Sherry oder Madeira und 1 dl Rahm oder Kaffeerahm.

Grossmama reicht diese raffinierte Sauce separat zum Braten und serviert dazu breite Nudeln.

Von einem grossmütterlichen Braten kommt prinzipiell doppelt so viel auf den Tisch, als wir aufessen können. Erstens wird ein grosser Braten saftiger und zweitens soll man doch sehen, dass man zulangen darf. Wenn trotz unseren wackeren Bemühungen etwas übrig bleibt, gibt es daraus

Altmodische Fleischkrapfen

Teig: 1 Pfund Mehl in eine Teigschüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung machen. 100 g weiche Butter und 1 Esslöffel Schweinefett in Flöcklein über das Mehl streuen. In der Vertiefung 2 Eier mit 1 Teelöffel Salz verrühren und alles zusammenkneten unter allmählicher Beigabe von einem Glas Wasser. Eine halbe Stunde kühlstellen.

Füllung: 300—400 g Reste von Braten oder Ragout samt der Bratengarnitur (Zwiebel, Rüebli) und 100—200 g Schinken durch den Fleischwolf drehen und soviel Bratensauce dazugeben, dass die Füllung schön feucht ist. Den Teig auswallen, mit einer grossen Tasse rund ausstechen, je einen grosszügigen Löffel Füllung darauf geben, Ränder befeuchten und zusammenkleben. In der Friturepfanne

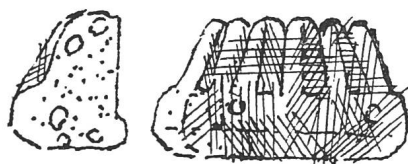
schwimmend backen, bis der Teig Blasen wirft und goldgelb knusprig ist.

Für meinen eigenen Hausgebrauch finde ich diese herrlichen Krapfen allerdings zu zeitaufwendig und kalorienhaltig. Ich mache sie deshalb mit gekauften Kuchenteig und backe sie im Ofen. Sie werden immer noch ungleich besser als die üblichen Hackfleisch-Krapfen — eben «fast wie bei Grossmama».

Zu einem rechten Sonntagsessen gehört natürlich ein Dessert, und in ein richtiges Dessert gehört nach Meinung unserer Kinder Schokolade. Ihnen zu Ehren macht Grossmama

Mohr im Hemd

100 g Butter, 50 g Zucker, 200 g Crémant-Schokolade und 1 gute Tasse Milch zusammen kurz aufkochen und dabei rühren, damit die Schokolade zergeht. 2 Eier schaumig schlagen, die abgekühlte Schokolademasse dazugeben und gut verrühren. Schichtweise mit 150 g Löffelbiscuits in eine Form einfüllen und ein paar Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, damit alles gleichmässig saftig wird. Vor dem Servieren mit 3 dl Schlagrahm garnieren.



Wenn Grossmama vor unserem Besuch anfragt, welchen unserer beiden Lieblingskuchen sie diesmal backen soll, geraten wir in Verlegenheit. Beide sind so verlockend feucht und schokoladig...

Luxuriöser Schokoladekuchen

150 g Butter mit 150 g Zucker und 6 Eigelb schaumigrühren. 250 g Schokoladepulver (nicht Kakao!), 200 g geriebene Mandeln, 50 g Zwiebackbrösel (mit dem Teigroller zerrieben) und 2 Gläschen Kirsch (lieber mehr als weniger) dazurühren. 6 sehr steife Eiweiss sorgfältig darunterziehen und

den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei schwacher Hitze (U2/O1 oder 275 Grad) eine Stunde backen. Stricknadelprobe entfällt, da der Kuchen innen feucht bleiben soll.

Armierter Beton

150 g Butter mit 150 g Zucker und fünf Eigelb schaumig rühren, 150 g geriebene Mandeln, 1 grosszügiges Gläschen Kirsch, 150 g in Stücklein geschnittene Blockschokolade, 100 g Mehl mit 1 Kaffeelöffel Backpulver dazurühren, 5 steife Eiweiss darunterziehen. Bei kleiner Hitze (U2/O1 oder 275 Grad) eine Stunde backen.

In Alufolie verpackt bleiben beide Kuchen lange frisch. Grossmama backt sie in Cakeform, weil sie sich so besser schneiden lassen.

Das schokoladigste aller Desserts ist ein echtes Grossmama-Rezept: es braucht Geduld zum Rühren, enthält ein paar Millionen Kalorien — und schmeckt himmlisch!

Schokoladeschaum

3 ganze Eier mit 150 g Griesszucker 20 Minuten (und keine weniger!) rühren, bis der Zucker wirklich nicht mehr knirscht. 300 g Crémant-Schokolade mit 2 Esslöffel lauwarmem Wasser im Wasserbad schmelzen und dabei gut rühren, bis es keine Klümpchen mehr hat. Ein wenig abkühlen lassen, zur Eimasse geben und gut verrühren, 3 dl sehr steifen Schlagrahm darunterziehen und kühlstellen. Nach dem Sonntagsbraten vertragen wir diese Herrlichkeit allerdings nur noch mokkalöffelweise. Grossmama macht deshalb oft an ihrer Stelle eine erfrischende

Leichte Orangencrème

Eine Büchse tiefgekühlten Orangensaft so weit antauen lassen, dass er nicht mehr steinhart, aber immer noch gefroren ist, und mit dem Schwingsen verrühren, zusammen mit 4 Suppenlöffeln Rohzucker, Rinde und Saft von einer Zitrone und 3 Joghurt nature. Unmittelbar vor dem Servieren 2 dl sehr steifen Schlagrahm darunterziehen.