

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 47 (1971-1972)
Heft: 2

Artikel: Schweizer Küche für ausländische Gäste
Autor: Kramer-Hoenig, Elisabeth
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1079928>

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: 15.01.2026

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

Schweizer Küche

vergnüglicher, als ich mich, wie die andern, unbeschwert über den aufgetischten Kartoffelsalat unterhalten konnte!

Test-Erfinder geben im allgemeinen gute Ratschläge, je nach erreichter Punktzahl loben und trösten sie ihre Leserinnen. Was also hätte ich mit meiner minimalen Punktzahl als Spruch mit auf den Lebensweg bekommen? Beim nächsten Coiffeurbesuch schlug ich die entsprechende Seite auf, und da stand es klipp und klar: «Unter 20 Punkte: ziehen Sie ein elegantes Kleid an, gehen Sie zum Coiffeur, lächeln Sie — und halten Sie den Mund!»

Und genau das tue ich jetzt: lächeln.

Kinderweisheit

Theresli war ein zartes Geschöpflein. Es stammte aus sehr einfachen Verhältnissen und weilte zu Besuch in der Stadt bei einer Familie mit drei Töchtern. Es wurden Theresli verschiedene Spielsachen gezeigt, unter anderem eine sprechende Puppe. Gespannt sah es zu, wie die Puppe nach hinten, dann nach vorne geneigt wurde und dann «Mama» sagte.

«No einisch» sagte Theresli fasziniert.

Die Puppe wurde wieder nach hinten und nach vorne geneigt und quackte ihr «Mama».

«No einisch». Das Kind war hingerissen.

Nach dem nächsten «Mama» sagte es treuherzig: «Du, mach jetzt einisch, dass es seit 'Mama, gang go d'Chiängel fuere!»

F.F.

Mein Mann hat häufig ausländische Zoologen zu Gast; auch haben wir viele Auslandschweizer Verwandte, die öfters für ein Abendessen oder auch zu einem längeren Besuch erscheinen. Mein Problem heisst dann jedesmal: wie kuche ich so, dass meine Gäste einen Querschnitt durch unsere Küchenspezialitäten bekommen, der ihnen zusagt, ohne das Familienbudget zu sehr zu strapazieren, und so, dass ich mit meiner Zeiteinteilung durchkomme? Als dienstbare Geister habe ich meinen Mann als Hobby-Koch, die Kinder als Hilfskräfte und hie und da eine Putzfrau. Gästehaben für eine oder mehrere Wochen, das bedeutet nicht nur Gäste am Tisch zu haben; es heisst für die Hausfrau auch, dass die Tageseinteilung auf den Kopf gestellt ist. Das Frühstück ist später angesetzt, oder es muss zweimal serviert werden. Und doch bedeuten gerade diese Morgengespräche auf der Eckbank in der Küche mir sehr viel; die Gäste und ich kommen uns näher bei Kaffee und Zigarette; nachdem mein Mann und die Kinder fort sind, haben wir Zeit für Fragen und Diskussionen. Aber mit heimlichem Blick auf die Uhr muss ich an mein Menü denken, ans Aufräumen, Einkaufen und Kochen... Bleibt der Guest nur einen oder zwei Tage, so heisst mein Standardmenü zu allen Jahreszeiten: Bündnerfleischplatte mit Zutaten, Rösti, Salate der Saison, Dessert. Habe ich nur eine kurzfristige Anmeldung, so gibt es Nudeln, oder die Rösti kommt aus der Büchse. Mit diesem Essen bin ich in vielen Jahren nie fehl gegangen; Gäste, die gewohnt sind, zum Beispiel abends nur leicht zu essen, können sich ans Bündnerfleisch und Salat alleine halten. Bringt der Guest aber einen Bärenhunger, so lässt sich die Platte mit harten Eiern

und Zutaten aus Büchsen anreichern.

Grundsätzlich tische ich nie ein Neuenburger Fondue auf, wenn die Gäste zum ersten Mal bei uns sind. Viele Amerikaner essen aus hygienischen Gründen nicht gerne aus dem gleichen Topf; andere hingegen finden es lustig. Aber so erkundigt man sich besser zuerst, ob sie schon von «Fondue» gehört hätten, und ob sie Käse gerne haben. Falls jemand einen delikaten Magen hat, so mischen wir vorsorglich etwas mehr Natron bei und servieren Schwarztee anstelle von Weisswein.

Eine ganze Reihe unserer Schweizer Spezialitäten sind kaum geeignet für fremde Gäste. Diejenigen, welche Innereien enthalten (Zürcher Leberspiessli, Tessiner Kuttelsuppe) oder Zieger-Rezepte verlangen einen Gaumen, der an sie gewöhnt ist, und machen den Ausländern kaum Spass. Vorsicht ist auch geboten mit Knoblauch und Zwiebeln, Sardellen und Oliven, bis man den Geschmack seiner Gäste etwas kennt!

Zu den obligatorischen Speisen, welche Ausländer kennen lernen müssen, gehört das Birchermüesli. Dabei war es interessant zu erfahren, dass es sogar in England unter dem Namen «Swiss Cereal Breakfast» Eingang gefunden hat. Felchen- oder Eglifilets werden meist sehr geschätzt, kennt man doch in manchen Ländern nur Meerfische. An einem Abend gibt es eine gemischte Käseplatte, und da erfährt man, dass in Belgien der Gruyère «Emmentaler» und Emmentaler «Gruyère» heisst. Auch was die Engländer und Amerikaner unter Schweizer Käse kennen, entspricht selten demjenigen, den wir ihnen vorsetzen!

Geschnetzeltes Kalbfleisch ist wenigen ausländischen Gästen bekannt, vor allem deshalb, weil zar-

für ausländische Gäste

Küchenspiegel

Von Elisabeth Kramer-Hoenig

tes Kalbfleisch einfach vielerorts gar nicht zu kaufen ist. Nach dem Time-Life-Kochbuch «Internationale Speisekarte», in welchem die Schweiz im Band «Kleine Küchen der alten Welt» mit ganzen 9 Rezepten vertreten ist, heisst es, dass «Emincé de veau als schweizerische Spezialität internationalen Rang erlangt hat». Die Autoren geben allerdings in der Einleitung zu, dass sie eine wirbelwindartige Reise von Zürich nach Bern, Lugano und Genf geführt habe.

Ich glaube, dass das Geschnetzelte, mit Rahm und Weisswein nach Zürcherart, so bekannt ist, dass ich es hier durch ein anderes, ähnliches Familienrezept ersetzen will.

Fricandeau de veau Zurichoise

Pro Person benötigt man 2—3 dünn geschnittene, kleine Kalbfleischplätzchen und die gleiche Anzahl Tranchen Rohess-Speck. Auf jedes Plätzchen gibt man eine Tranche Speck und einen Esslöffel voll Füllung. Dazu werden 3 Stück Tessinerbrot oder altbackene Brötchen in einer Tasse heißer Milch eingeweicht, ausgedrückt und in Butter oder Fett etwas gedämpft. Jetzt fügt man 1—2 Zwiebeln, fein gehackt, und frische Küchenkräuter, Pfeffer und Salz hinzu, und mischt alles gut durcheinander. Sind die Plätzchen gefüllt, so rollt man sie zu Päckchen zusammen und befestigt diese mit einem Zahnstocher. In Butter oder Öl werden sie rundherum kurz angebraten, dann wieder herausgehoben und in einer Gratinform gleichmäßig angeordnet.

Aus dem Bratenfond bereitet man jetzt eine dunkle, kräftig gewürzte Mehlsauce (ziemlich stark anrösten), indem man mit Bouillon und Rotwein ablöscht und eine Weile kochen lässt. Diese Sauce giesst

man über die Kalbfleischröllchen; sie müssen ganz bedeckt sein. Im vorgeheizten Backofen ca. eine halbe Stunde bei mittlerer Hitze gratinieren. — Das Rezept eignet sich ausgezeichnet, wenn man am Vormittag oder mehrere Stunden im Voraus ein Nachtessen vorbereiten möchte, um nachher für die Gäste Zeit zu haben. — Es wird serviert mit Kartoffelstock oder feinen Nüdeli und Salat.

Käse-Flädli nach Aargauer Art

Dies ist ein altes Rezept aus der Familie meiner Mutter und wird wohl in manchen Familien und in verschiedenen Varianten gegessen. «Flädli» bedeutet geschnittené Omeletten; mancherorts werden sie aber nur als Suppe so bezeichnet. Bei uns heissen die mit Fleisch oder Käse gefüllten Omeletten so, die mit einer Béchamelsauce im Ofen überbacken werden.

Für den Omelettenteig (für 12—15 dünne Omeletten, also für eine grosse oder zwei kleine Gratinplatten) benötigt man: 300 g Weissmehl, 4—5 Eier, 4—5 dl Milch-Wasser, etwas Salz und Würze, Öl oder Fett zum Ausbacken.

Übrigens, wenn man mehr Milch verwendet, werden die Omeletten etwas weich, mit Wasser knuspriger. Nimmt man mehr Eier und weniger Flüssigkeit, so werden sie zarter. Jede Hausfrau wird nach und nach zu einem Rezept gelangen, wie es ihre Familie am liebsten hat. Die Omeletten geraten besser, wenn der Teig vorher mindestens eine halbe Stunde kühl gestellt wurde. Nach dem Ausbacken lässt man die Omeletten etwas abkühlen und schneidet sie dann in schmale Streifen.

Sauce: 30 g Kochbutter oder Fett zergehen lassen, 30 g Mehl darin dünsten, mit 1/2 l Milch nach und nach ablöschen. Mit Salz, Pfeffer,

Muskat und Würze abschmecken und 10—15 Minuten kochen lassen. Zuletzt gibt man 100—150 g geriebenen Käse hinein. (Hat man im Sinn, für eine Einladung zwei Gratinplatten zu richten, zum Beispiel die eine mit Käseflädli und die zweite mit Hackfleisch als Füllung, so rate ich, das doppelte Quantum Sauce zuzubereiten. In zwei Formen, bei grösserer Oberfläche, trocknet mehr Sauce ein im Ofen.)

Die geschnittenen Flädli werden mit 3/4 der Sauce in die Gratinform gefüllt, nach Belieben etwas geriebenen Käse und Butterflöckchen oben drauf gegeben. Man lässt die Platte 20—30 Minuten im mittelheissen Ofen, bis die Flädli oben hellbraun sind. Kurz vor dem Anrichten wird noch der letzte Viertel Sauce darüber gegossen. Eine grosse Schüssel grüner Salat gehört dazu.

Wenn ich etwas zuviel Omelettenteig zubereitet habe, hole ich im Garten einige Salbeiblätter, schneide sie in feine Streifen, mische sie darunter, und backe die Omeletten fertig. Am nächsten Tag ergibt das, in dünne Streifen geschnitten und in heißer Bouillon, eine feine Flädlisuppe, wie sie kein Restaurant serviert.

Schinkentaschen nach Genfer Art

Dieses Rezept stammt aus dem Büchlein «Elektrisch kochen», das mit dem Prometheus-Backofen mitgeliefert wurde. Ich habe es leicht geändert, vor allem, weil dort das Verhältnis Kartoffeln-Schinken etwas zu sparsam angegeben ist, das heisst, ich nehme weniger Kartoffeln, dafür zwei Schinkentaschen pro Person.

600 g rohe Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten. In 3 dl Fleischbrühe 10 Minuten vorkochen. Zutaten für die Schin-

kentaschen: Pro Person 2 Tranchen gekochten Schinken. Füllung: 200 g Kalbsbrät oder 2 Bratwürste, ausgedrückt, 100 g Kalbsleberstreichwurst oder 1 Büchsli Pain, Paprika, Pfeffer, Salz, Muskat. Ferner braucht es 1—2 dl Rahm, 30 g Butter, gehackte Petersilie. Eine Gratinform wird ausgebuttert und mit den Kartoffelscheiben gefüllt. Rahm und Petersilie werden darübergegeben und oben drauf kommen nun die «Schinkentaschen». Jede Scheibe wird bis in die Hälfte mit Brät und Leberpain bedeckt, etwas Paprika darüber gestreut und zu Taschen einmal zusammengeklappt. Man drückt leicht an und gibt die Taschen auf die Kartoffeln, bestreicht das Ganze mit der flüssigen Butter, deckt eine Alu-Folie darüber und schmort im Backofen bei Mittelhitze (160 Grad) 25 Minuten. Dazu serviert man Salat oder eine Gemüseplatte.

Schafsvoressen nach Berner Art

Dieses Gericht wird als einer der Gänge bei der «Sichlete» gegessen, und ich habe die Zubereitung von einer Emmentalerin persönlich gelernt.

Das Schafffleisch sollte nicht zu fett sein; allenfalls schneidet man von den Rändern etwas Fett ab. Pro Person rechne ich 150 bis 200 g und lasse es vom Metzger in Würfel schneiden (wie Gulasch). Die Fleischwürfel werden in Fett angebraten, dann hebt man sie heraus und giesst dieses Fett fort. Dies ist wichtig, wenn man den allzu starken Schafgeruch nicht so liebt! Mit etwas neuem Fett werden jetzt eine Bratengarnitur und wiederum die Fleischwürfel in die Bratpfanne gegeben; man löscht mit Bouillon ab und lässt je nach der Zartheit des Fleisches etwa 1/2 Stunde schmoren. Nun

wird noch eine Butter-Mehl-schweizte hinzugegeben; meine Bernerin rührte diese gewandt im umgekehrten heissen Deckel der gusseisernen Pfanne an. Doch ich muss zugeben, dass ich diese Kunst nie recht beherrschte und lieber separat eine kleine Sauce anrühre und dann dazugiesse. Kurz vor dem Anrichten gibt man ein Briefchen Safran in die Sauce. Das Schafsvoressen wird serviert mit Kartoffelstock.

St. Galler Wurstkranz

Da mein Vater St. Galler war, wurde ein Bratwurst-Ring oder Kranz immer zu den Geburtstagen bestellt und mit Kartoffelsalat und Apfelmus aufgetischt. Für diese süß-saure Kombination haben weder meine eigene Familie noch alle Gäste das richtige Verständnis, doch der Wurstkranz selber ist immer ein Riesenerfolg, denn es gibt nirgends diese feine Bratwurstmischung, noch die festliche Form. Einen Ring oder Kranz bestelle ich per Post oder Telefon bei einem St. Galler Metzger unter Angabe, für wieviele Personen er berechnet sein soll. Ausser im Hochsommer lässt sich dieser ohne weiteres per Express schicken. Vor dem Braten legt man ihn eine Weile in heisses Wasser ein, trocknet gut ab, und nun kommt das vorsichtige Braten, damit nicht allzuviel Teile platzen! Ein Problem bietet vielleicht in manchen Familien eine Bratpfanne, die gross genug sein muss.

Tessiner Käsekuchen

Dieses Gericht eignet sich vorzüglich, wenn man am Vorabend eine Käseplatte aufgetischt hatte und verschiedene kleine Resten vorhanden sind.

Man legt die Springform mit 300 g Blätterteig aus und verteilt auf dem Boden ca. 150 g Speckwürfeli

und 150 g Champignons in Scheiben. Nun kommen 2—3 Tassen Käsewürfel, möglichst viele Sorten gemischt, und darüber eine Eiermilch aus 2 ganzen Eiern, 1 Tasse Milch, evtl. auch etwas Rahm, Pfeffer und Muskat. In die Mitte wird ein Zweiglein Rosmarin gesteckt und mitgebacken, bis aller Käse geschmolzen und der Teigrand leicht gebräunt ist.

Tösstaler Zuckerwähre

Dies ist ein Blitzrezept, wenn man noch schnell einen Dessert benötigt, wenn keine Früchte mehr im Hause sind für eine Währe und man noch ein halbes Paket Kuchenteig übrig hat.

Ein rundes Wähenblech wird mit Blätterteig oder geriebenem Kuchenteig ausgelegt (im alten Rezept steht sogar Brot-Teig).

Füllung: 3 ganze Eier werden mit einem Glas Weisswein verquirlt, auf den Teig gegossen und im vorheizten Backofen so lange gebacken, bis die Eier flockig sind. Jetzt streut man 100 g Zucker darüber, gibt 50 g frische, flüssige Butter dazu und stellt die Form wieder in den Ofen zurück. Wenn sich eine braune, knusprige Kruste gebildet hat, ist die Zuckerwähre fertig.

