

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 47 (1971-1972)
Heft: 6

Artikel: Tessiner Spezialitäten
Autor: Suter-Buser, Käthi
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1080005>

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: 15.02.2026

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

Von Käthi Suter-Buser

Wer einmal im Tessin war, den wird es immer wieder dorthin ziehen. Sonne und Wärme mögen eine Ursache für die Beliebtheit dieses Kantons sein, nicht zu vergessen die landschaftlichen Schönheiten und die romantischen Bergdörfer.

Aus meinen letzten Tessiner Ferien habe ich nebst vielen kostbaren Erinnerungen auch ein paar Rezepte mit nach Hause genommen: Rezepte von Tessiner Spezialitäten. Und was ich schon früher beobachtet habe, hat sich bestätigt: Rezepte eignen sich ausgezeichnet als Ferien-«Souvenirs». Probiert man sie zu Hause in der eigenen Küche aus, dann wird wieder etwas von der beschwingten, heiteren Atmosphäre vergangener Ferientage lebendig. Und wer beim Essen fröhlich ist, dem schmeckt alles besonders gut.

Als erstes möchte ich Ihnen die

Kartoffelkugel-Suppe

vorstellen. 500 g Kartoffeln werden gerüstet, gewaschen und im Salzwasser weichgekocht. Dann lässt man sie gut abtropfen und treibt sie durch ein Passe-vite. In einer Schüssel vermischt man die Kartoffelmasse mit 50 g geriebenem Sbrinz, einem Kaffeelöffel Mehl, 3 Eigelb und einem Kaffeelöffel Salz. Nach Belieben etwas Muskat und Pfeffer begeben, dann gut rühren, bis der Teig gleichmässig wird. Nun formt man kleine Kugeln, die im heissen Öl frittiert werden, bis sie eine goldbraune Farbe angenommen haben. Die Kugeln mit einer Schaumkelle herausnehmen, in eine Suppenschüssel legen und mit heisser Bouillon übergiessen.

Ravioli

eignen sich ebensogut zum Hauptgang wie zur Vorspeise. Ravioli selbst zuzubereiten gibt viel Ar-

beit, dafür hat man die Möglichkeit, die Füllung nach Lust und Laune zu wählen, anstatt Fleisch nimmt man Spinat oder was einem sonst gerade in den Sinn kommt.

Zuerst wird von 300 g Mehl ein Nudelteig gemacht. Mit dem Mehl bildet man einen Kranz, in die Mitte gibt man ein halbes Glas Wasser, einen Kaffeelöffel Salz, einen Esslöffel Öl und zwei Eier. Alles zusammen gut durchkneten und ruhen lassen.

Inzwischen hat man Zeit, die Füllung vorzubereiten: 200 gehacktes Rindfleisch, 200 g gehacktes Schweinefleisch, 100 g gehackte Champignons, 2 Esslöffel gehackte Petersilie werden miteinander vermischt, gewürzt und mit wenig Bouillon angefeuchtet.

Nun rollt man den Nudelteig zu einem Rechteck von 3 mm Dicke aus. Auf der einen Hälfte des ausgewallten Teiges markiert man mit einem Schnitzer kleine Vierecke, ohne aber den Teig zu durchschneiden. Mit einem Löffel gibt man ein wenig Füllung in die Mitte eines jeden Vierecks. Nun wird die freigelassene Teighälfte über die gefüllte geschlagen und mit der Hand gut angedrückt. Zum Schluss schneidet man die Vierecke mit einem Teigrädchen aus.

Die Ravioli 20 bis 25 Minuten im siedenden Salzwasser ziehen lassen, gut abtropfen, anrichten, mit zerlassener Butter übergiessen und reichlich mit geriebenem Käse bestreuen. Nach Belieben serviert man sie zusammen mit einer pikanten Tomatensauce.

Überbackene Lammkoteletten

ergeben eine vollständige Mahlzeit und sind mit wesentlich geringerem Arbeitsaufwand verbunden als Ravioli.

Ein Pfund Kartoffeln rüsten, in feine Scheiben schneiden, diese in eine flache, breite Pfanne oder

Gratinform legen. 8 Lammkoteletten darauf verteilen, gleichmässig mit geschälten Büchsen-Tomaten überdecken, Salz und Pfeffer darüberstreuen und einige Tropfen Olivenöl daraufträufeln. Zuletzt 3 dl Bouillon begeben, 4 Esslöffel Paniermehl obendrauf streuen und das Gericht eine Stunde im Ofen (mittlere Hitze) überbacken.

Besonders gut schmeckt mir immer der

Reis nach Bauernart

Wir brauchen 2 grosse Rüebli, $\frac{1}{2}$ Sellerie, 1 Kartoffel, 2 Tomaten, 1 Zwiebel, $\frac{1}{4}$ von einem kleinen Kohl. Alle diese Gemüse werden gewaschen, gerüstet und fein geschnitten, dann gibt man sie zusammen mit einer Tasse Erbsli und einer halben Tasse weissen Büchsenbohnen in eine Schüssel. Hat man einmal eine Gemüsesorte nicht im Vorrat, kann sie ruhig durch eine andere ersetzt werden. Allerdings sollte man darauf achten, dass nicht der Geschmack eines Gemüses besonders heraussticht.

In einem Suppentopf dünstet man 50 g Speck- und 50 g Schinkenwürfelchen in einem Esslöffel Butter, gibt das Gemüse bei, deckt die Pfanne zu und schüttelt sie, bis das Gemüse zusammenfällt. Mit einer Tasse Wasser ablöschen und leicht kochen lassen. Nach einer Viertelstunde fügen wir 300 g Reis bei und giessen dann einen Liter Bouillon dazu. Nach weiteren 20 Minuten dürfte der Reis gar sein. Eventuell muss während des Kochens noch etwas Wasser beigegeben werden.

Sobald der Reis weich ist, mischt man 6 Esslöffel Parmesan darunter und serviert ihn. — Übrigens gibt es heute ja eine grosse Anzahl von Pfannen, in denen der «Reis nach Bauernart» direkt vom Kochherd auf den Tisch gebracht werden darf, ohne dass die Köchin dabei

Von Arthur Hänny

ein schlechtes Gewissen haben muss!

Die meisten dieser alten Tessiner-Rezepte geben viel zu tun. Sie stammen offensichtlich aus einer Zeit, wo die Hausfrau den ganzen Tag mit Kochen und Haushalten zubrachte. Eine Ausnahme bilden die

Tessiner Karbonaden

600 g Rindsplätzli werden gewürzt, im Mehl gewendet und in einer Bratpfanne in wenig heissem Öl beidseitig rasch abgebraten.

In einer anderen Pfanne dünstet man eine gehackte Zwiebel und zwei in kleine Würfel geschnittene Rüebli, gibt die angebratenen Plätzli dazu, löscht mit einem Glas Rotwein ab und deckt die Pfanne zu. Sobald der Wein eingekocht ist, wird ungefähr ein halber Liter Bouillon dazugegeben; die Bouillon sollte das Fleisch zudecken. Die Pfanne wird in den mittelheissen Backofen geschoben. Nach einer halben Stunde sind die Karbonaden servierbereit. Sie schmecken sehr gut zu Teigwaren, Reis oder Knöpfli, am besten passt jedoch Polenta dazu.

Die Karbonaden sind sehr praktisch, wenn man Gäste erwartet. Die meiste Arbeit kann erledigt werden, lange bevor der Besuch eintrifft. Sind die Gäste gekommen, werden sie es bestimmt geniessen, eine Gastgeberin zu haben, die Zeit für sie hat und nicht ständig in die Küche verschwindet.

Überall bekannt ist die

Weinschaumcrème (Zabaglione)

die so nahrhaft ist, dass man sie als Dessert besser nur dann serviert, wenn vorher eine leichte Mahlzeit aufgetischt wurde.

In einer Schüssel werden 4 Eigelb und 40 g Zucker schaumig gerührt, dann gibt man 1 dl Weisswein und 1 dl Marsala bei. Die Schüssel wird

in eine Pfanne mit siedendem Wasser gestellt (Wasserbad). Unter ständigem starken Schwingen erhitzt man die Masse, bis sie in der Schüssel steigt und dick wird. Und jetzt kommt der kritische Augenblick! Die Schüssel muss sofort aus dem Wasserbad genommen und die Crème noch einen Moment weitergerührt werden. Sofort in bereitgestellte Gläser oder Becher anrichten und mit trockenen Biscuits servieren.

Die Schwierigkeit bei der Zubereitung dieses Desserts besteht darin, dass man das erste Aufsteigen der Crème nicht verpasst und dabei vor lauter Aufpassen nicht das ständige Schwingen vergisst!

Als kleines Mädchen bekam ich das Kinderbuch «Piccolina» geschenkt, in dem ganz nebenbei die Weinschaumcrème erwähnt wird. Da ich «Piccolina», die Heldin des Buches, restlos bewunderte, versuchte ich, selbst eine solche Crème zu kochen. Selbstverständlich misslang sie mir jedesmal. Aber ich erinnere mich noch jetzt, wie wunderbar mir diese geronnene Flüssigkeit mit den herum-schwimmenden Eifetzen schmeckte. Für ein Kind ist eben das Ausprobieren wichtiger als ein glänzendes Resultat.

Weniger bekannt als Zabaglione ist ein Dessert, das ebenfalls ausgezeichnet schmeckt, nämlich der

Kastanienschaum

Zwei Kilo Kastanien werden mit einem Schnitzer eingehickt und in siedendem Wasser weichgekocht, dann geschält und anschliessend durch ein Passe-vite getrieben.

In einer Schüssel rührt man 250 g Butter und 250 g Zucker schaumig und fügt die Kastanienmasse bei. 200 g Amaretti werden in 1½ dl Rum etwas eingeweicht, dann herausgenommen. Den restlichen Rum rührt man unter die Crème.

Manchmal, mitten in den pastosen, schwelgerischen Entzückungen des «Rosenkavaliers», sehne ich mich nach einer Musik, die lichter, schwebender, die eigentlich Hofmannsthal wäre.

Gibt es ein Glück? Leben heisst zunächst einmal Abgesondert-Sein, Auf-sich-selber-zurückgeworfen-Sein.

Das ist der Sinn des verzweifelten Wörtleins ‚Ich‘. Das Glück besteht darin, ein Du zu finden. Erst als Adam Eva gefunden hatte, lebte er im Paradies, und auch dann nicht mehr lange.

Mit einem Teil der Amaretti legt man jetzt Boden und Wände einer glatten gebutterten Form aus, giesst den Kastanienschaum hinein und bedeckt das Ganze mit den übrigen Amaretti.

Die Form sollte sechs bis acht Stunden an der Kälte stehen. Um den Pudding aus der Form zu holen, stürzt man die Form auf eine Platte um, netzt eine Serviette in heissem Wasser, deckt die Form damit zu und hebt sie ab. Falls sich der Pudding beim ersten Versuch noch nicht von der Form lösen will, wiederholt man die Prozedur mit der heissen Serviette. — Zum Schluss wird der Pudding mit Schlagrahm und in Alkohol eingelegten Kirschen garniert.

