Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel

Herausgeber: A. Vogel

Band: 66 (2009)

Heft: 5: SOS für Frauenherzen

Rubrik: A. Vogel Naturküche

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

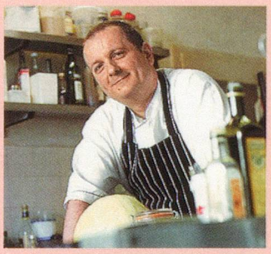
Terms of use

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: 08.08.2025

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

KostProben
von
Joannis Malathounis



Waldmeister-Mousse mit Beeren

4 Blatt Gelatine oder ca. 1/2 TL Agar-Agar
1 EL Wasser
3 Eigelbe
100 g Roh-Rohrzucker
250 ml Milch
1 Bund Waldmeister
250 ml geschlagener Rahm (Sahne)
500 g gemischte Beeren
50 g Puderzucker
Saft einer Limette
1 EL Cointreau

Gelatine einweichen, gut ausdrücken und mit 1 EL Wasser schmelzen bzw. Agar-Agar mit 1 EL Wasser 1 bis 2 Minuten kochen. Eigelbe und Zucker schaumig rühren.
Die Milch aufkochen, Geliermittel beigeben und unter Rühren unter die Eigelbmasse ziehen. Mit dem Mixer schlagen, bis die Masse abgekühlt ist. Waldmeister fein hacken und zusammen mit dem Schlagrahm unterheben.
In Portionsförmchen füllen. Für die Sauce zwei Drittel der Beeren mit dem Puderzucker und dem Limettensaft pürieren und passieren. Die restlichen Beeren zugeben. Mit dem Cointreau parfümieren.

Geeiste Rhabarbersuppe

1 kg Rhabarber
1 l Wasser
200 g Roh-Rohrzucker
1 Vanillestange
1 Zimtstange
2 Nelken
0,375 l Champagner (oder anderer trockener Schaumwein)
50 ml Kirschlikör
Saft einer halben Zitrone.

Rhabarber schälen, in Stücke schneiden. Rhabarberschalen, Wasser, Zucker, Vanille, Zimt und Nelken etwa 30 Minuten kochen. Durch ein Sieb seihen und in einen Topf geben. Rhabarberstücke zugeben und vorsichtig bissfest garen. Herausnehmen und kaltstellen. Champagner in den Topf geben und auf die Hälfte reduzieren. Gut durchkühlen. Zum Servieren mit Kirschlikör und Zitronensaft abschmecken, in vorgekühlte Schalen füllen, Rhabarberstücke dazugeben.
Joannis Malathounis Tipp: Gut schmeckt dazu etwas Jogurt oder/und frische Pfefferminze.

Wohltuender Bonbon-Genuss!

NEU!

A.Vogel

Die neuen Bonbon-Sorten von A.Vogel:

- mit feinstem Flüssigkern
- mit frischen Kräutern, Früchten und natürlichem Vitamin C
- fruchtig-frisch und wohltuend

Mehr Informationen unter **www.avogel.ch**