

**Zeitschrift:** Gesundheitsnachrichten / A. Vogel

**Herausgeber:** A. Vogel

**Band:** 80 (2023)

**Heft:** 12

**Rubrik:** 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**

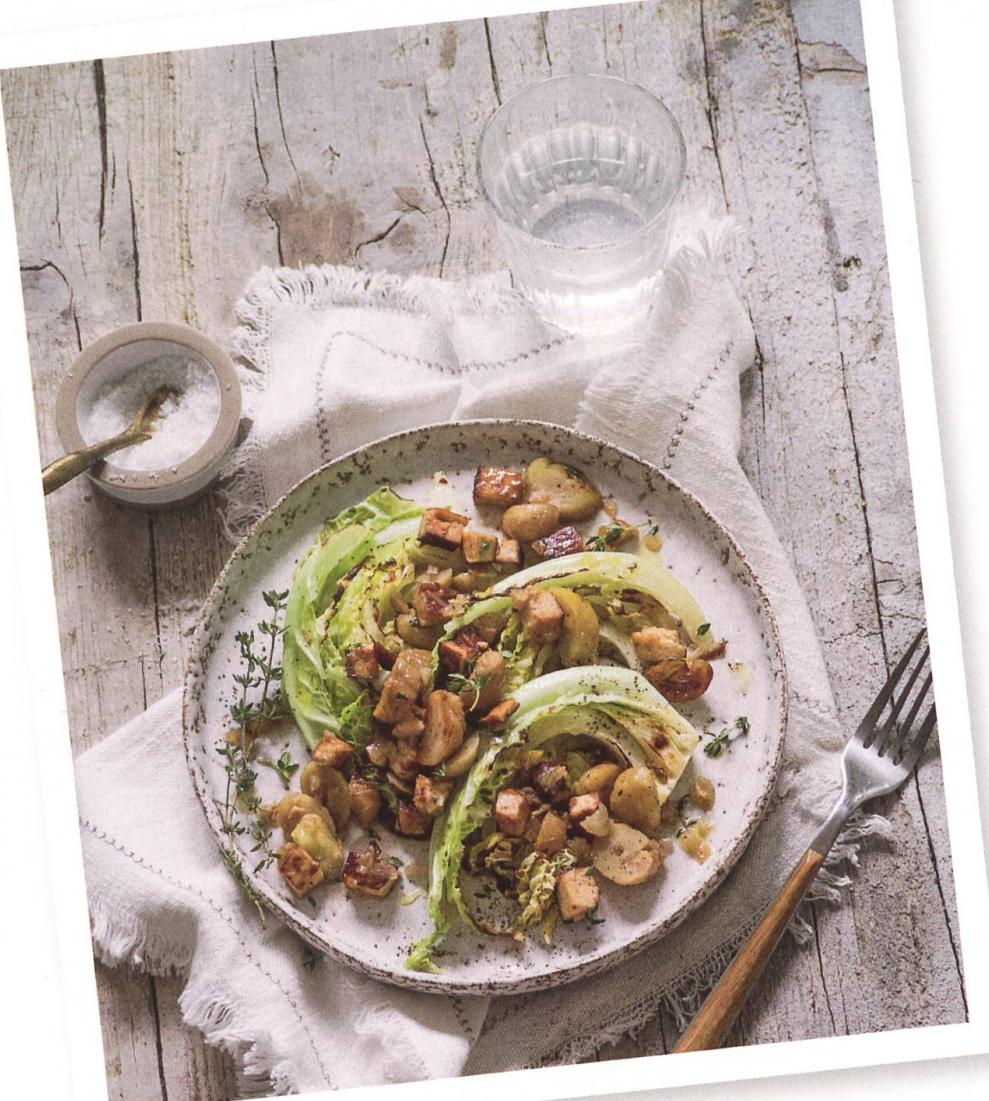
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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:** 13.01.2026

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



**Assata Walter**  
Gesunde Küche  
mit Biss.

# Gebratener Wirsing mit Räuchertofu und Marroni

Rezept für 4 Personen

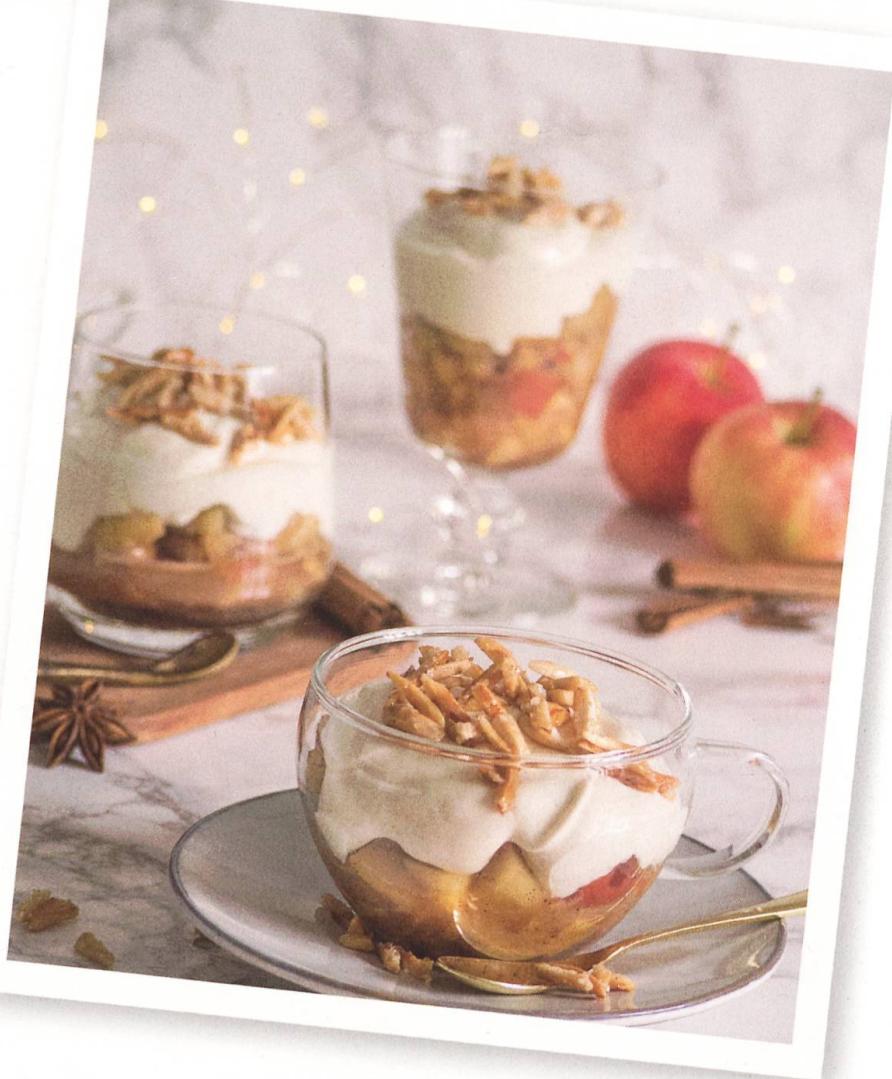
- 1 Zwiebel**
- 250 g geräucherter Tofu**
- 200 g gekochte, geschälte Marroni**
- 4 EL Sonnenblumenöl**
- 100 ml Gemüsebouillon**
- Salz (Herbamare)**
- wenig Pfeffer aus der Mühle**
- 1 kg Wirsing**

Zwiebel schälen, fein hacken. Tofu in Würfel schneiden. Marroni grob hacken. In 2 EL Sonnenblumenöl unter ständigem Rühren ca. 3 Minuten anbraten. Hitze reduzieren, die Hälfte der Bouillon dazugießen. Abschmecken und zugedeckt beiseitestellen. Vom Wirsing nur äußere Blätter entfernen. Halbieren und in Schnitze schneiden. Schnitze im restlichen heißen Öl in einer zweiten Bratpfanne beidseitig je ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Restliche Bouillon dazugießen, zugedeckt köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Wirsingspalten auf Tellern anrichten, mit Zwiebel-Tofu-Marroni-Topping garnieren, sofort servieren.

Tipp: Anstelle von Öl Butter verwenden. Dazu passt etwas Sauerrahm. Wirsing anstatt in Schnitze in Streifen schneiden und braten.



**Assata Walter**  
Gesunde Küche  
mit Biss.



# Bratapfel-Creme im Glas

Für das Apfelkompott die Äpfel vierteln, entkernen und in Würfelchen schneiden. Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen. Äpfel ca. 3 Minuten anbraten. Vanilleschote längs halbieren, auskratzen. Mark und Schote, Zucker und Gewürze zu den Äpfeln geben. Weiterrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Wasser dazugießen und ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Apfelstückchen weich sind. Pfanne von der Platte nehmen und ganz auskühlen lassen.

Mascarpone und Joghurt gut verrühren. Puderzucker und Zimt beigeben. Alles gut verrühren. Kurz vor dem Servieren Mandelstäbchen in einer Bratpfanne rösten, bis sie duften und hellbraun sind. Zucker beigeben und kurz weiterrühren, Wasser dazugeben und rühren, bis die Mandeln glänzen. Herausnehmen, auskühlen lassen.

Bratapfel-Kompott in Gläser füllen, mit Mandelkrokant garnieren.

Rezept für 4 Personen

**600 g Äpfel**  
**1 EL Butter**  
**1 Vanilleschote**  
**3 EL Rohzucker**  
**1 TL Zimt**  
**1/4 TL Kardamom**  
**1 Msp. Nelkenpulver**  
**1 Msp. Muskatnuss, gerieben**  
**100 ml Wasser**  
**250 g Mascarpone**  
**180 g griechischer Naturjoghurt**  
**3 EL Puderzucker**  
**1/2 TL Zimt**  
**3 EL Mandelstäbchen**  
**1 EL Rohzucker**  
**2 EL Wasser**