Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 70 (1995)

Heft: 3

Rubrik: Kulinarisches

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: 20.02.2026

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

FOTOS: DORIS UND ROBERT WÄLTI-PARTNER

RADIESCHEN-SUPPE

Menü 1
Für 2 Personen:
175 g Kartoffeln,
1 Schalotte,
10 g Butter,
2 1/2 dl Bouillon,
1 Bund Radieschen,
1/2 dl saurer Halbrahm,
1 dl Vollrahm,
Salz, Pfeffer,
1 Handvoll Kresse.
Kartoffeln schälen und klein würfeln. Schalotte fein hacken und in der Butter kurz dünsten. Kartoffeln beifügen. Mit Bouillon ablöschen. Zugedeckt etwa 20 Minuten weichkochen. Inzwischen Radieschengrün fein hacken. Die Radieschen scheibeln. Kartoffeln mitsamt Garflüssigkeit und Radieschengrün im Mixer pürieren. In die Pfanne zurückgeben. Sauer- und Vollrahm verrühren und beifügen. Suppe würzen. Die Radieschen beigeben, nur gut heiss werden lassen. Die Suppe anrichten und mit Kresse garnieren.

POULETBRÜSTCHEN MIT RHABARBER CONFIT

Für 2 Personen:
250 g Rhabarber,
3/4 dl Wasser,
50 g Zucker,
1 Esslöffel Rotweinessig,
2 Pouletbrüstchen,
Salz, Pfeffer,
1 Esslöffel Bratbutter,
1/4 dl Noilly Prat,
1/2 dl Weisswein,
1 dl leichte Hühnerbouillon,
1 Esslöffel Saucenrahm,
40 g Kochbutter,
wenig Zitronensaft.
Rhabarber rüsten und in 3 cm lange Stücke schneiden. Wasser, Zucker und Essig aufkochen. Rhabarberstücke hineingeben und zugedeckt knapp weichkochen; sie dürfen nicht zerfallen! Aus dem Sud heben. 1/4 dl Sud abmessen und beiseite stellen. Restlichen Sud sirupartig einkochen lassen. Über die Rhabarberstücke geben. Pouletbrüstchen würzen und in der Bratbutter goldbraun braten. Zugedeckt warm stellen. Bratensatz mit Noilly Prat, Weisswein, Bouillon und Rhabarbersud auflösen und gut zur Hälfte einkochen lassen. Saucenrahm beifügen. Butter in Stücken unter die kochende Sauce rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Pouletbrüstchen mit den Rhabarberstückchen anrichten. Das Fleisch mit Sauce überziehen. Als Beilage passt Trockenreis.

Alle Rezepte mit freundlicher Genehmigung der Zeitschrift «d'Chuchi». Einen Bestelltalon finden Sie auf Seite 22 des «wohnen».

FRISCH UND LEICHT

Einmal täglich Salat – darauf hat man nicht nur im Frühling Appetit. Frischer Salat ist die schnellste und wohlschmeckendste Beilage zu jedem Hauptgericht. Zeit zum Salatanmachen hat man immer dann, wenn die Gerichte auf dem Herd ihrer Vollendung entgegenbrutzeln.
Aufbewahrt wird Salat ungerüstet in einem Folienbeutel im Gemüsefach des Kühlschranks, jedoch nie ganz luftdicht verschlossen, sonst bildet sich Kondenswasser, und der Salat beginnt zu faulen.
Eine einfache Essig-Öl-Sauce (Grundzutaten: 1 dl Essig, 1 gestrichener Teelöffel Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, 1 1/2 bis 1 3/4 dl Öl) kann in grösserer Menge angerührt, in eine Flasche abgefüllt und mehrere Wochen ohne Kühlung aufbewahrt werden. Vor Verwendung gut durchschütteln. Alle weiteren würzenden Zutaten – Kräuter, Senf, Knoblauch, Zwiebeln, Rahm usw. – gibt man jeder entnommenen Portion Sauce frisch bei.
Bereichert werden können Blattsalate mit:

- *hartgekochten Eiern*
- *gerösteten Nüssen und Samen*
- *Speckwürfeln oder -streifen, im eigenen Fett knusprig gebraten*
- *in Butter gebratenen Brotwürfelchen, evtl. mit durchgepresstem Knoblauch aromatisiert*
- *Würfelchen oder Streifen von Käse, Schinken, Salami, Rohschinken oder Rauchlachs.*

KÖSTLICHES FRÜHLINGS-ERWACHEN

Kochen für Gäste

SPAGHETTI MIT FRÜHLINGSZWIEBELN

Für 2 Personen:
8 Frühlingszwiebeln,
30 g Butter (1),
Salz, schwarzer Pfeffer,
1/2 dl Weisswein,
10 g Butter (2),
1 Eigelb,
2 Esslöffel Rahm,
40 g geriebener Sbrinz,
200 g Spaghetti.
Die weissen Teile der Frühlingszwiebeln fein hacken. Die schönen Röhrchenteile von 5 Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden.
Die weissen Frühlingszwiebelteile in der Butter (1) dünsten. Salzen und pfeffern. Nach 5 Minuten den Weisswein beifügen und alles weitere 10 Minuten dünsten. Grüne Röhrchenteile in der Butter (2) knackig dünsten. Beiseite stellen.
Gleichzeitig mit den Zwiebeln die Spaghetti in reichlich siedendem Salzwasser knapp weichkochen.
Zwiebeln vom Feuer nehmen. Eigelb, Rahm, die Hälfte des Sbrinz sowie die grünen Rörchenteile beifügen. Die Spaghetti abschütten, abtropfen lassen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Sauce darübergeben und mit dem restlichen Käse bestreuen.

ERDBEERCREME

Für 2 Personen: 400 g Erdbeeren, Schale und Saft von 1 Orange, 1 Esslöffel Grand Marnier, 2 bis 3 Esslöffel Puderzucker, 1 1/2 dl Rahm.
Erdbeeren rüsten und je nach Grösse halbieren oder vierteln. Die Orangenschale dünn abreiben (nur das Orange!) und zusammen mit dem ausgepressten Saft zu den Erdbeeren geben. Den Grand Marnier und den Puderzucker untermischen. Zugedeckt 30 Minuten kühl stellen. Dann die Hälfte der Beeren zuammen mit der Marinierflüssigkeit fein pürieren.
Den Rahm steifschlagen und unter das Püree rühren. Die restlichen Beeren untermischen. Die Creme bis zum Servieren kühl stellen.