Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 70 (1995)

Heft: 7-8

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: 14.08.2025

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

APRIKOSEN-PIE

Für 2 Personen:
Etwa 60 g Amaretti oder Kokosmakrönli,
30 g Butter,
2 Esslöffel Mandelblättchen,
400 g Aprikosen,
2 Esslöffel Zucker,
1 Paket rund ausgewallter Mürbeteig,
wenig Puderzucker.
Amaretti oder Makrönli zerbröseln. In der heissen Butter mit den Mandelblättchen kurz rösten. Auf dem Boden einer Pie-Form von etwa 18 cm Durchmesser verteilen. Aprikosen halbieren, entsteinen und in der Form verteilen. Mit Zucker bestreuen. Den Teig etwa 3 cm grösser als die Form zurechtschneiden. Den Teigrand mit Wasser bestreichen. Den Teig über die Form legen und dem äusseren Rand entlang gut andrücken. In der Mitte des Teigdeckels ein Kreuz einschneiden und die Ecken über den Teig zurückschlagen. Den Pie auf der zweituntersten Rille im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten backen. Herausnehmen, mit Puderzucker bestreuen und warm servieren.

FISCH-KARTOFFEL-RAGOUT AN SENFKÖRNERSAUCE

Für 2 Personen:
1 Esslöffel Senfkörner,
150 g Stangensellerie mit Grün,
500 g kleine Kartoffeln,
2 dl Bouillon,
1 dl Rahm,
300 g festfleischige Fischfilets,
1 Esslöffel Senf, Salz, Pfeffer.
Senfkörner im Mörser leicht zerquetschen. Selleriezweige mitsamt Grün in Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und je nach Grösse halbieren oder vierteln. Bouillon, Rahm und Senfkörner aufkochen. Die Kartoffeln hineingeben und zugedeckt 10 Minuten kochen lassen. Dann den Sellerie beifügen und weitere 8 bis 10 Minuten garen. Jetzt die Sauce durch ein Sieb abgiessen. Zusammen mit 3 bis 4 Kartoffelstücken im Mixer pürieren. In die Pfanne zurückgeben, aufkochen und mit dem Senf, Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln und Sellerie wieder beifügen.
Den Fisch in Streifen oder Würfel schneiden. Auf das Ragout legen und zugedeckt 5 Minuten gar ziehen lassen.

FERIENKÜCHE

Wenn man schon arbeiten muss, dann wünscht man sich in diesen Tagen einen geruhsamen Feierabend ohne Küchenstress, dafür mit Zeit zum Geniessen auf dem Balkon oder im Garten. Unsere beiden Menüs sorgen dafür, dass die Küchenarbeit im Handumdrehen erledigt ist.
Eine appetitanregende Vorspeise für heisse Tage: Joghurt nature oder nordische Sauermilch mit dem Schwingbesen luftig aufschlagen und mit frischen Beeren mischen. Die pikante Variante: Eine Salatgurke schälen, entkernen und an der Röstiraffel in Joghurt oder Sauermilch reiben; pikant mit Salz, Pfeffer und gehackten Kräutern würzen.
Wenn es eilt, darf man hin und wieder ruhig zu einer Beutelsuppe greifen. Aber hier gilt ganz besonders: Was dem Auge gefällt, schmeckt auch dem Gaumen. Bereichern Sie die schnell zubereitete Suppe mit frisch geschnittenen Kräutern und/oder etwas fein gehacktem oder klein gewürfeltem Gemüse (z.B. Rüebli, Tomaten, Zucchetti, Spinat). Das Gemüse immer von Anbeginn mitkochen; Kräuter erst ganz am Schluss zugeben. Cremesuppen schmecken wie hausgemacht, wenn man sie mit einem Schuss Weisswein, Portwein oder Noilly Prat (französischer trockener Wermut) und/oder Rahm verfeinert.

Alle Rezepte mit freundlicher Genehmigung der Zeitschrift «d'Chuchi». Einen Bestelltalon finden Sie auf Seite 24 des «wohnens».

LEICHTE SOMMER-DELIKATESSEN

RIBELI-RISOTTO

Für 2 Personen:
1 Zwiebel, 1 Esslöffel Butter,
200 g Eierribeli
(reisförmige Teigwaren),
1 1/2 dl Weisswein,
etwa 4 dl Bouillon,
3 Frühlingszwiebeln,
100 g Schinken-Scheiben,
1 Esslöffel Butter,
1 1/2 dl Rahm,
Salz, Pfeffer,
50 g geriebener Greyerzer.
Die Zwiebel fein hacken. In der Butter andünsten. Die Eierribeli beifügen. Mit dem Weisswein ablöschen. Leicht einkochen lassen. Die Bouillon dazugiessen. Auf kleinem Feuer zugedeckt kochen lassen, hin und wieder umrühren. Die Ribeli sollen weich sein und die Flüssigkeit fast ganz aufgesogen werden. Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt Röhrchen in Ringe schneiden. Den Schinken in feine Streifen schneiden. Beides in der heissen Butter anbraten. Mit dem Rahm ablöschen. Aufkochen, würzen und vom Feuer nehmen. Die Sauce sowie den Käse unter die Ribeli mischen.
Sofort servieren.

MELONEN-PFIRSICH-DESSERT

Für 2 Personen:
1 Pfirsich, 1 kleine Melone,
1 dl roter Portwein,
3 Esslöffel Zucker,
Saft von je 1/2 Zitrone
und Orange,
1 Blatt Gelatine.
Den Pfirsich halbieren, den Stein entfernen und die Fruchthälften in Schnitze schneiden. Die Melone halbieren und die Kerne herauskratzen. Mit einem Pariser Löffel (Kugelausstecher) aus dem Fruchtfleisch Kugeln ausstechen. Mit den Pfirsichschnitzen in eine Schüssel geben und mit dem Portwein und dem Zucker 1 Stunde marinieren.
Portwein in eine Pfanne umgiessen. Zitronen- und Orangensaft beifügen und aufkochen. Vom Feuer ziehen. Die Gelatine einweichen, bis sie zusammenfällt. Im heissen Sud auflösen. Die Sauce in zwei Suppenteller giessen. Die Früchte darin verteilen. Im Kühlschrank während 1 bis 2 Stunden erstarren lassen.