

<b>Zeitschrift:</b>	Wohnen
<b>Herausgeber:</b>	Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger
<b>Band:</b>	73 (1998)
<b>Heft:</b>	7-8
<b>Rubrik:</b>	Rezepte

### **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>**





# Ein Sommertraum in Rosenrot

## Rosenbrötchen

Für 12 Brötchen

20 g Hefe

1 TL Honig

2,5 dl Rahm, lauwarm

0,5 dl Randensaft

400 g Halbweissmehl

1½ TL Salz

1. Hefe und Honig im Rahm auflösen, mit Randensaft mischen. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte Vertiefung eindrücken. Rahmmischung hineingiessen, zugedeckt bei Raumtemperatur 20 Minuten ruhen lassen.
2. Zu einem glatten Teig kneten und zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen.
3. Den Teig zusammendrücken, mit Mehl bestäuben, rechteckig auswallen (ca. 60 × 25 cm). In zwölf Streifen von 5 cm Breite schneiden. Die Teigstreifen aufrollen und dabei eine Seite rosenförmig nach aussen ziehen. Gut andrücken, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und 10 Minuten ruhen lassen.
4. Ofen auf 200 °C vorheizen, ca. 40 Minuten backen, lauwarm servieren.
5. Dazu schmeckt rosa Butter: weiche, gesalzene Butter mit Paprikapulver färben.
6. Seien Sie nicht enttäuscht: Die Brötchen sind nur aussen schön rosa, das Innere ist beige.

Alle Rezepte sind für 4 Personen berechnet.

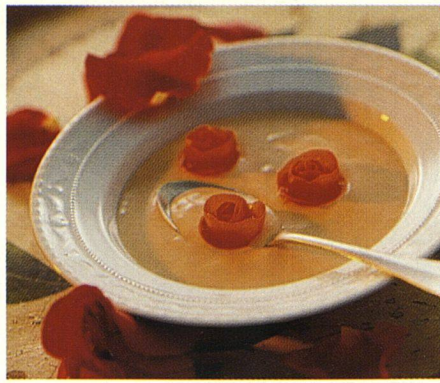
Die vier Rezepte sind dem vom Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten herausgegebenen «Gästebuch» entnommen.

Rezepte: Karin Messerli, Zürich  
Armin Zogbaum, zogbaum cuisine,  
Zürich, Mike Schaper, Freiburg (D)

Fotos: Michael Wissing, Waldkirch (D)

Das Buch ist in Deutsch, Französisch  
und Italienisch für 25 Franken  
erhältlich beim  
ZVSM, Zentralverband  
schweizerischer Milchproduzenten  
Weststrasse 10  
3000 Bern 6  
Tel. 031 359 57 28  
Fax 031 359 58 55



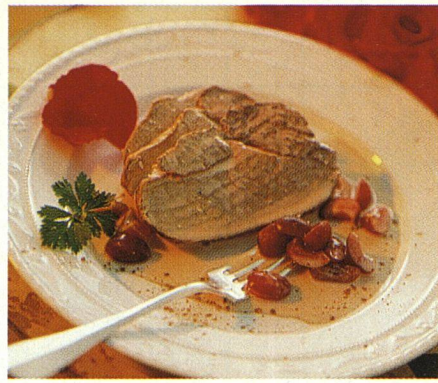


### Geeistes Tomatensüppchen

12 reife Cherry-Tomaten  
500 g reife Tomaten  
1 rote Zwiebel, fein gehackt  
1 kleiner, roter Peperoncino, entkernt, gehackt  
Butter zum Andünsten

500 g Joghurt nature  
1 EL Currypulver  
1 TL Zucker  
ca. 1½ TL Salz  
½ bis 1 EL Korianderblättchen, fein gehackt

1. Die Haut von den Cherry-Tomaten mit einem scharfen Messer dünn abschälen, zu Rosen aufwickeln und zugedeckt beiseite stellen.
2. Enthäutete Cherry-Tomaten und Tomaten grob zerkleinern, mit Zwiebeln und Peperoncini in Butter andünsten. Pürieren, durch ein Sieb streichen und auskühlen lassen.
3. Joghurt, Wodka und Zucker unter das Tomatenpüree mischen. Mit Salz und Koriander abschmecken. Kalt stellen.
4. In gut gekühlten Suppentellern oder Schalen anrichten. Mit Tomatenrosen garnieren.



### Orientalische Schweinsnuss mit Kirschen

Gewürzmischung:  
12 schwarze Pfefferkörner  
½ TL Kardamom, gemahlen  
½ TL Zimt  
1 Gewürznelke  
½ TL Macis (das andere Gewürz vom Muskatbaum)  
1 TL Salz

800 g Schweinsnuss  
Bratbutter zum Anbraten  
3 dl Buttermilch nature  
2 dl Rahm  
1 TL Maisstärke, in 2 EL kaltem Wasser angerührt  
½ bis 1 TL Rosenwasser, Salz  
100 g Kirschen entsteint, halbiert oder geviertelt

1. Für die Gewürzmischung alle Zutaten im Mörser zu einem feinen Pulver zerreiben.
2. Schweinsnuss mit der Gewürzmischung einreiben, in Bratbutter rundum kräftig anbraten und in ofenfeste Form legen. Bratsatz mit Buttermilch und Rahm ablöschen. Mit Maisstärke binden und zur Schweinsnuss giessen.
3. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 40 Minuten offen schmoren. Nach 20 Minuten wenden. Die Ofentemperatur auf 80 °C reduzieren. Die Schweinsnuss eine Stunde garen. Der Braten kann so weitere 2 Stunden warm gehalten werden, er wird dabei immer zarter.
4. Sauce durch ein feines Sieb giessen und mixen. Mit Rosenwasser und Salz abschmecken. Ist die Sauce zu dickflüssig, mit etwas Rahm oder Buttermilch verdünnen, Kirschen beifügen, aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen.
5. Den Braten in dünne Tranchen schneiden, beispielsweise auf Kefengemüse anrichten und mit der Sauce servieren. Dazu schmeckt Reis.



### Rosenblüteneis

450 g Crème fraîche  
150 g Himbeeren  
140 g Zucker  
2 TL Rosenwasser  
1 Prise Kardamom, gemahlen  
Rosenblütenblätter (ungespritzte) zum Garnieren

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Schwingbesen verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist. In die Tiefkühltruhe stellen. Alle 15 Minuten mit dem Schwingbesen rühren, damit die Eiskristalle klein bleiben.
2. Sobald die Masse dickflüssig gefroren ist, in 4 Dessertschalen spritzen und mit Folie zugedeckt tiefkühlen.
3. Das Rosenblüteneis 20 Minuten vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.
4. Mit Rosenblütenblättern garnieren und sofort servieren.
5. Dazu schmecken rosarote Guetzli aus Mailänderli-Teig mit rosa Puderzucker-glasur (mit wenig Randensaft und Himbeersirup gefärbt).