Rezepte

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **73 (1998)**

Heft 7-8

PDF erstellt am: **02.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://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 lasssen.
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)

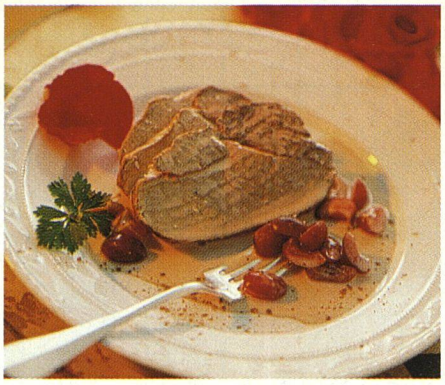
Das Buch ist in Deutsch, Französisch und Italienisch für 25 Franken erhältlich beim
ZVSM, Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten
Weststrasse 10
3000 Bern 6
Tel. 031 359 57 28
Fax 031 359 58 55

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 mir 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 Puderzuckerglasur (mit wenig Randensaft und Himbeersirup gefärbt).