

Zeitschrift:	Wohnen
Herausgeber:	Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger
Band:	74 (1999)
Heft:	12: Liegt Schnee vor der Tür, stürmen die Kinder ins Freie : Schneemänner bauen, Höhlen graben, Flocken fangen oder einfach herumtollen
Rubrik:	Rezept

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

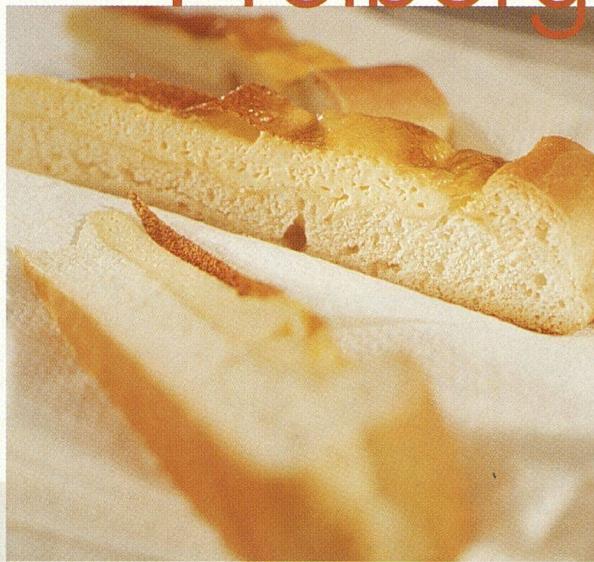
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media 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>

Freiberger Rezepte

Am westlichen Rand der Schweiz liegt die Region der Freiberge. Dort hat die Milchwirtschaft Tradition, und der Tête-de-Moine aus dem Kloster Bellelay gehört für Käseliebhaber/innen zu den sicheren Werten einer vielfältigen Käseplatte. Wir haben ein festliches Menü aus traditionellen Freiberger Speisen zusammengestellt.

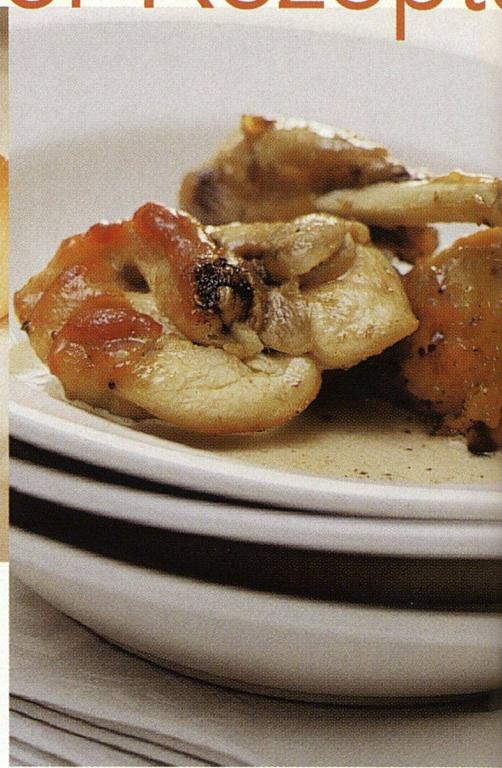


Le Toetché

Für ein Backblech von 24 cm

Teig:

250 g Mehl
1 TL Salz
20 g Butter
10 g Hefe
2 EL Milch
1,25 dl Milch
1 EL Kirsch
Guss:
1 Ei
1 Eigelb
2 dl Doppelrahm
1 Prise Safran



Flambiertes Kaninchenragout an Senfsauce

für 4 Personen

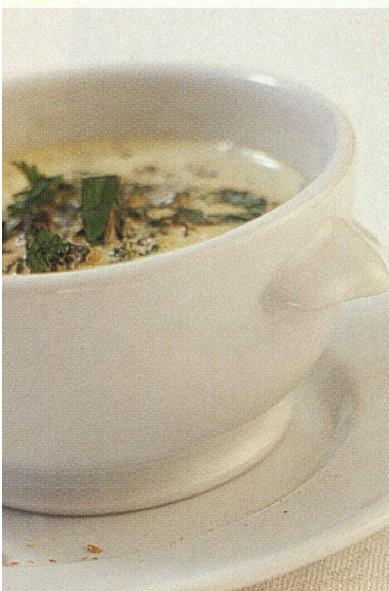
800 g Kaninchenragout
Bratbutter oder Bratcreme
40 g Senf, grobkörnig
100 g Butter,
1,5 dl Weisswein
1 Lorbeerblatt
Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle
0,5 dl Cognac

1. Kaninchenstücke trockentupfen, in der heißen Bratbutter goldbraun anbraten.

2. Senf, Butter, Weisswein und Lorbeerblatt dazugeben und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen, zugedeckt 1 Stunde sanft schmoren. Sauce abgiessen und beiseite stellen.

3. Den Cognac in einer Kelle im Wasserbad wärmen, über das Fleisch giessen, sofort mit einem Zündholz anzünden und flambieren (nicht unter Lüftung flambieren!). Mit der Sauce ablöschen, abschmecken.

Dazu passen Kartoffelstock oder Maisgries.



Brennnesselsuppe

für 4 Personen

50 g junge Brennnesseln, abgespült, gehackt
250 g Kartoffeln, geschält, gewürfelt
1 Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
7 dl Fleischbouillon
1 dl Vollrahm
2 EL junge Brennnesseln, abgespült, gehackt

1. Brennnesseln, Kartoffeln, Zwiebel und Knoblauch in eine Pfanne geben. Bouillon beigeben, 30 Minuten lang kochen lassen.

2. Kartoffeln mit einem Schwingbesen oder Kartoffelstampfer zerdrücken. Den Rahm beigeben und abschmecken. Die Brennnesseln in die Suppe streuen und sofort servieren.

1. Für den Teig Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Butter in kleinen Stückchen zum Mehl geben. Hefe mit Milch auflösen und in die Mulde gießen, mit etwas Mehl vom Rand zu einem dickflüssigen Teig anrühren, 30 Minuten gehen lassen.

2. Milch und Kirsch dazugießen, mischen und zu einem Teig zusammenfügen, kneten bis er weich und elastisch ist. Den Teig auswallen, das Blech damit belegen. Bei Zimmertemperatur nochmals 45 Minuten gehen lassen.

3. Für den Guss Ei, Eigelb, Doppelrahm und Safran zusammen verrühren, auf den Teig gießen. Im auf 220 °C vorgeheizten Backofen auf der untersten Rille während 30 Minuten backen. Aus der Form nehmen, auskühlen lassen. In Stücke schneiden.



Gebrannte Creme mit Schneeballen

für 6 Personen

Schneeballen

1 l Milch
6 Eiweiss
2 EL Zucker

Creme

200 g Zucker
0,5 dl Wasser
2 El Maizena
0,5 dl Milch
6 Eigelb

1. Für die Schneeballen Milch in einer weiten Pfanne an den Siedepunkt bringen.
2. Eiweiss zu Schnee schlagen, Zucker beigeben und weiterschlagen, bis eine glänzende Masse entsteht.

3. Mit 2 Esslöffeln Nocken formen und auf die heiße Milch geben. Etwa 3 Minuten pochieren (die Milch darf nicht sieden). Die Schneeballen mit der Schaumkelle auf einen Teller geben, kühl stellen. Die Milch absieben.

4. Für die Creme den Zucker hellbraun rösten bis er schäumt, Pfanne von der Platte ziehen. Wasser beigeben, Pfanne zurück auf die Platte stellen und Caramel lösen. Abgesiebte Milch dazugeben und aufkochen.

5. Maizena mit Milch auflösen, Eigelb dazugeben, verrühren. Die Caramelmilch dazurühren, zurück in die Pfanne gießen und unter Rühren zur Creme binden, nicht kochen. Auskühlen lassen, im Kühlschrank kalt stellen.

6 Die Creme in Dessertschalen anrichten, die Schneeballen daraufgeben und servieren.

Buchhinweis:

Die aufgeführten Rezepte finden sich alle in einem neuen, reizvoll bebilderten Büchlein der Schweizer Milchproduzenten. Hinter dem Titel

«Die Freiberge – Die Region. Die Rezepte» sind nicht nur eine Vielzahl traditioneller Rezepte aufgeführt. Auch raffinierte Kocherein, wie sie die Spitzenköch/innen zwischen La Chaux-d'Abel, Goumois, Fornet-Dessous und Saignelégier servieren, haben Eingang in den kleinen Bildband gefunden. Er wartet überdies mit amüsanten und informativen Geschichten über die Region auf.

«Die Freiberge»
Schweizer Milchproduzenten
(SMP)
Buchverlag
Weststrasse 10
3000 Bern 6
Tel. 031 359 57 28
Kosten:
Fr. 21.50 inkl. Versand