Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen

Wohnbauträger

Band: 75 (2000)

Heft: 4: Küchendesign für Individualisten

Rubrik: 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

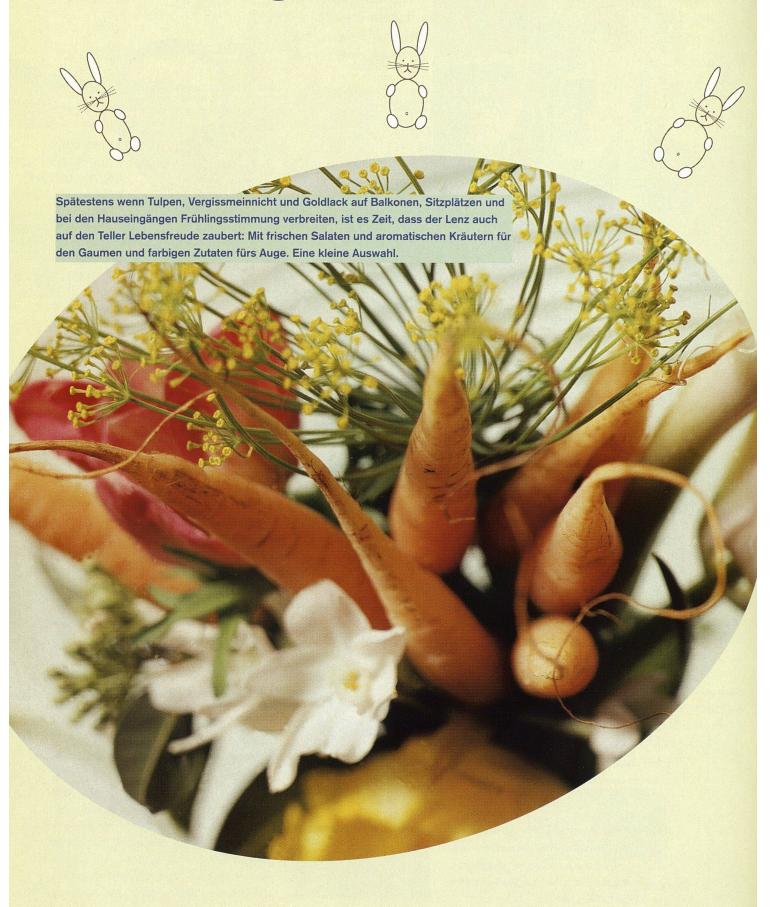
Terms of use

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: 10.12.2025

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

Frühling auf dem Teller





1 Frühlingssalat mit Kartoffel-Crisps

Für 1 Person

Kartoffel-Crisps

2 Kartoffeln, z.B. Charlotte 2 EL Bratcreme Salz

Salat

1 EL Weissweinessig 2 EL Rapsöl Salz, Pfeffer

1 Portion Frühlingssalat, z.B. Löwenzahn, Cicorino verde, Spinat, Kresse, Radieschen 50 g Brie suisse, in Scheibchen geschnitten

1 Für die Kartoffel-Crisps Kartoffeln zu Stäbchen raffeln, trocken tupfen. Mit der Bratcreme mischen, salzen. Pingpongballgrosse Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

2 In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens etwa 20 Minuten knusprig backen, nach der halben Backzeit wenden.

3 Für den Salat Essig und Öl verrühren, würzen. Frühlingssalate waschen, gut abtropfen, mit der Sauce mischen. Käse sorgfältig daruntermischen, auf einem Teller anrichten. Kartoffel-Crisps danebenlegen.

2 Hefezopf mit Safran-Ricotta-Fülllung

Für eine Cakeform von etwa 28 cm Länge

Hefeteig

300 g Mehl ½ TL Salz 40 g Zucker 50 g Butter, weich ½ Zitrone, abgeriebene Schale 20 g Hefe, zerbröckelt etwa 1,25 dl Milch, lauwarm



Füllung

5 EL Hartweizengriess
3 EL Zucker
1 bis 2 EL Mohnsamen
2 Eigelb
½ Zitrone, abgeriebene Schale
2 Briefchen Safranpulver, in 1½ EL Zitronensaft aufgelöst

Glasur

50 g Puderzucker 1 bis 2 TL Zitronensaft

500 g Ricotta, abgetropft

1 Für den Teig Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben, mischen, eine Mulde formen.

2 Butter und Zitronenschale in die Mulde geben. Hefe in einem Teil der Milch auflösen, mit der restlichen Milch zum Mehl giessen. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

3 Für die Füllung alle Zutaten mischen.

4 Teig zu einem Rechteck von etwa 36 x 30 cm auswallen. Füllung bis auf einen 2 cm breiten Rand darauf verteilen. Teig von der Breitseite her aufrollen, Rolle längs halbieren. Mit der Schnittseite nach oben spiralförmig mehrmals übereinander legen, in die mit Backpapier ausgelegte Form legen, zugedeckt 30 bis 45 Minuten gehen lassen.

5 Zopf in der untern Hälfte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 55 bis 60 Minuten backen.

6 Für die Glasur beide Zutaten verrühren, den noch heissen Zopf damit betreichen, auf Gitter auskühlen.

INFO Sie können den Ricotta durch Magerquark ersetzen. Diesen vor Gebrauch 2 bis 3 Stunden in einem Sieb über einer Schüssel im Kühlschrank abtropfen lassen. 2 bis 3 EL Griess beifügen.

3 Fleischvögel mit grüner Füllung

Buchhinweis

Die aufgeführten Rezepte sind dem Schweizer Kochmagazin LE MENU Nr. 2/99 entnommen. Herausgeberin des Magazins: die Organisation der Schweizer Milchproduzenten SMP.

Weststrasse 10, 3000 Bern 6,

Telefon 031 359 57 28.

Für 4 Personen

Füllung

Weggli, zerzupft, in 1 EL Milch eingeweicht, ausgedrückt
 250 g Kalbsbrät
 Zwiebel, fein geraffelt
 Knoblauchzehe, gepresst
 bis 4 EL Spinat, fein gehackt
 EL Kräuter, z.B. Petersilie, Majoran, Thymian, Rosmarin, fein gehackt
 grosse dünne Rindsplätzli, z.B. Nuss
 Zahnstocher zum Fixieren
 Bratbutter zum Anbraten
 dl Rotwein
 dl Rindsfond
 Salz, Pfeffer
 Majoran für die Garnitur

1 Für die Füllung Weggli mit einer Gabel zerdrücken, mit den restlichen Zutaten mischen oder alles im Cutter pürieren, würzen.

2 Plätzli würzen, Füllung darauf verteilen, satt einrollen, mit Zahnstocher fixieren.

3 Fleischvögel in der Bratbutter ringsum gut anbraten. Bratsatz mit dem Wein auflösen. Fond beifügen, zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 1¼ Stunden schmoren, abschmecken.

4 Fleischvögel schräg aufschneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten, garnieren. Bratenjus absieben, dazu servieren.

INFO Dazu passen in Butter gedämpftes Frühlingsgemüse und Frühkartoffeln oder Reis



