

Blick in den Kochtopf

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **67 (1994)**

Heft 8

PDF erstellt am: **16.05.2024**

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.

Jetzt geht's um die Wurst heiss geliebt... oder kalt gegessen



Archivbild: «Der Fourier»

In drei Gruppen lässt sich die grosse Auswahl unserer Schweizer Würste ordnen:

– **Rohwürste:** Diese setzen sich aus Muskelfleisch, Speck und verschiedenen Gewürzen zusammen und werden nach der Herstellung geräuchert oder luftgetrocknet und dann als Dauerwürste roh gegessen (Landjäger, Salsiz, Salami, Alpenkübler usw.) Es gibt auch streichfähige Rohwürste (Mettwurst, Zwiebelwurst usw.). Eine Ausnahme bilden Saucissons, Luganithe und Cotechini, die gegart werden müssen.

– **Brühwürste:** Die Frischwurstarten wie Cervelas, Schützenwürste, Schüblinge, Wienerli, Schweinswürstli, Bratwürste usw. werden aus Muskelfleisch, Speck, Schuppen-Eis und Gewürzen hergestellt, teilweise auch geräuchert und gekocht und sind für den raschen Genuss bestimmt.

– **Kochwürste:** Zu dieser Familie zählen alle Sorten aus gekochtem

Fleisch, Speck, Innereien und Gewürzen (z.B. Blut- und Leberwürste, Schwartenmagen).

Jeder Kanton hat seine eigene Wurst

Aargau: Aargauer Sonntagswurst – Brühwurst mit Schinkenwürfeln, zum Kalt- oder Warmessen.

Appenzell: Alpenklübler, Pantli, Siedwurst – die ersten zwei sind Rohwürste, die dritte, auch grüne Wurst genannt, wird heisst gegessen.

Basel: Klöpfer, Aussteller – beides sind Brühwürste.

Bern: Berner Zungenwurst, Emmentalerli – beides Brühwürste zum Heissmachen, schmecken aber auch kalt vorzüglich.

Freiburg: Saucisson fumé à la borne, Bâton St.Nicolas – beides Brühwürste zum Rohessen.

Genf: Longeole – eine Brühwurst aus reinem Schweinefleisch ohne Wasserzusatz, die lang unter dem Siedepunkt gegart werden muss.

Glarus: Glarner Schüblig, Kalberwurst – Brühwürste, die warm und kalt schmecken.

Graubünden: Salsiz, Lebersalsiz, Engadiner Hauswurst, Puschlaver Mortadella, Bündner Beinwurst – die ersten drei werden roh gegessen, die zwei letzten sind Brühwürste, die Beinwurst gehört in jede echte Bündner Gerstensuppe.

Jura: Saucisson jurassien, Saucisse jurassienne, Saucisse sèche d'Ajoie, Saucisse d'Ajoie – die letzte ist eine Brühwurst, die andern sind Dauerwürste (Rohwürste) zum Kaltessen.

Neuenburg: Saucisson, Saucisse au foie – beide zählen zwar zu den Rohwürsten, müssen aber unter dem Siedepunkt eine gute halbe Stunde gegart werden, die zweite gibt es nur während der kühlen Jahreszeit.

St. Gallen: Doppelschüblig, Stumpfen, Kinderfestbratwurst, Knackerli – alles Brühwürste zum Sofortgeniessen und Heissmachen bzw. Braten.

Schaffhausen: Hallauer Schinkenwurst – eine Brühwurst mit grossen Schinkenteilen zum Kalt- oder Warmessen.

Tessin: Zampone, Luganighetta (oder Salsiccia), Cotechino, Luganighe, Mortadelle di fegato, Salame nostrano – die ersten beiden sind Brühwürste zum Heissmachen oder Braten, alle andern sind Rohwürste.

Thurgau: Frauenfelder Salzissen – eine dem Schüblig ähnliche Brühwurst zum Heiss- und Kaltessen.

Uri: Uner Hauswurst, Uner Siedwurst – die erste ist eine Rohwurst, die zweite eine Brühwurst.

Waadt: Saucisson, Boutefas, Saucisse aux choux, Waadtländer Bratwurst am Meter – wie die Neuenburger ist auch die Waadt-

länder Saucisson eine Rohwurst, die gegart werden muss, die andern sind Brühwürste zum Heissmachen bzw. Braten.

Wallis: Walliser Hauswurst – eine Rohwurst, die wie ein Salsiz aufgeschnitten wird.

Zürich: Züri-Schüblig, Bassersdorfer Schüblig, Zürcher Balleron, Zürcher Kalbfleischwurst – Brühwürste zum Heiss- und Kaltessen.

Zwei Rezepte, die man mit diesen Wurstarten machen kann

Eingepackte Schüblige (Brühwürste) für 4 Personen

500 g Kartoffeln
50 g Mehl
1 dl Milch
3 Eier
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss

50 g geriebener Gruyère
4 St. Galler Schüblige
Paniermehl
2 Esslöffel Biofin 10%

Die Kartoffeln weichkochen und durchs Passevite treiben. Mit dem Mehl überstäuben, mit der Milch und zwei verquirlten Eiern vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Nun den Käse daruntermischen, damit eine gleichmässige formbare Masse entsteht. In vier Portionen aufteilen mit dieser Masse den Schüblig umhüllen. Im dritten verquirlten Ei und dann im Paniermehl wenden und im heissen Biofin auf allen Seiten knusprig braten.

Gefüllte Schützenwurst

(Brühwürste) für 2 Personen

2 Schützenwürste
1 Avocado
20 g Champignons
Saft einer halben Zitrone
1 Tomate
3 Esslöffel Öl
1 Esslöffel Weissweinessig

Pfeffer aus der Mühle
50 g Roquefort
1 Bund Schnittlauch

Den Würsten der Länge nach einen Deckel wegschneiden und sie etwas aushöhlen. Die Avocado teilen, einen Viertel zurückbehalten, den Rest in Würfel schneiden, die gescheibelten Champignons dazugeben und beides mit dem Zitronensaft überträufeln. Die Tomate kurz in siedendes Wasser tauchen, schälen, entkernen und würfeln. Das Öl und den Essig verrühren, mit Pfeffer abschmecken und den Roquefort in kleinen Stückchen mittels Schwingbesen dazurühren. Den feingeschnittenen Schnittlauch darunterziehen. Die Avocadowürfel, die Champignons, die Tomaten und den gewürfelten Wurstreet unter die Sauce mischen und damit die Schützenwürste füllen. Den Avocadoviertel der Länge nach in Scheiben schneiden und damit die Füllung garnieren. Den Deckel schräg aufsetzen.

Für sie gelesen

Erste Rechtsgrundlagen für «Armee '95» in Kraft

nzz. Der Bundesrat hat auf den 1. August die ersten rechtlichen Grundlagen für die Realisierung des Konzepts «Armee '95» in Kraft gesetzt. Die grösste Armee reform in der Schweizer Geschichte könne fristgerecht auf den kommenden 1. Januar verwirklicht werden, teilte das EMD mit.

Nachdem die Referendumsfrist für die vom Parlament mit grosser Mehrheit beschlossenen Rechtsgrundlagen unbenutzt verstrichen ist, wird nun ein erstes Normenpaket in Kraft gesetzt. Der Bundesrat

hat weiter auch eine Reihe von Ausführungserlassen in Verordnungsform genehmigt, darunter eine Neuregelung der Inspektionspflicht, wonach 1995 und 1996 keine ausserdienstlichen Inspektionen stattfinden, und das neue Dienstreglement (DR '95). Das DR '95 ist nach Angaben des Eidgenössischen Militärdepartements (EMD) auf einen modernen, mündigen, eigenverantwortlichen und gemeinschaftsfähigen Soldaten ausgerichtet. Weitere rund 50 Verordnungen sind noch zu revidieren, 10 weitere müssen neu erarbeitet werden. Das EMD rechnet damit, dass der Kernbereich der «Armee '95» ab dem 2. Januar 1995 umgesetzt werden kann. Die

vollständige Realisierung ist für Anfang 1996 vorgesehen.

AWM mit neuer Führung

nzz. Die Arbeitsgemeinschaft für eine wirksame und friedenssichernde Milizarmee (AWM) hat Majof i Gst Rolf Furter zum neuen Präsidenten gewählt. Zudem forderte sie in einem Communiqué die schnelle Beschaffung eines Drohnen-Aufklärungssystems. Ohne Drohnen sei die Artillerie kurzfristig.