

Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: 37 (2010)
Heft: 1

Artikel: Schweizer Küche : Kochen, was das Schweizer Herz begehrt
Autor: Eckert, Heinz
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-910215>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 01.02.2025

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

Kochen, was das Schweizer Herz begehrt

Was darf es denn sein? Plain in pigna? Maluns? Aargauer Rüeblitorte? Eine Berner Platte, ein Papet vaudois oder ein Fondue moitié-moitié? Wer länger im Ausland lebt, wird sich früher oder später nach einer währschaften Schweizer Spezialität sehnen. Ein neues Kochbuch von Betty Bossi hilft, die Lust auf Schweizer Kost zu stillen. Von Heinz Eckert

Die Schweizer Küche ist wieder gross in Mode gekommen – dank Betty Bossi. 53 Jahre Erfahrung und die Liebe zur Schweizer Kulinarik haben das Unternehmen bewogen, eine umfassende Rezeptsammlung zusammenzutragen und auf über 300 Seiten – erstmals auch auf Englisch – die schönsten und beliebtesten Nationalgerichte zu servieren. Und den Vergleich mit den weltbekanntesten italienischen, asiatischen und französischen Gerichten brauchen die Schweizer Spezialitäten keineswegs zu scheuen.

Mit dem Band «Schwiizer Chuchi» will Betty Bossi nicht nur das kulinarische Erbe der Schweiz bewahren, sondern auch die Zukunft der Schweizer Küche mitgestalten und weiterentwickeln. Entstanden ist ein originelles, schön bebildertes und umfassendes Standardwerk mit allen regionalen Spezialitäten und neu interpretierten Klassikern – verfeinert mit spannenden und unterhaltensamen Details zum Kochen. Gemeinsam

sind allen Rezepten eine lange Tradition, die Liebe zum Detail sowie das Bekenntnis zu frischen und saisonalen Produkten. Als «bedeutendste Köchin der Schweiz» möchte Betty Bossi die kulinarischen Köstlichkeiten aber nicht nur den Schweizern schmackhaft machen. Deshalb wurde «Schwiizer Chuchi» als erstes Betty Bossi-Kochbuch neben Deutsch und Französisch erstmals auch auf Englisch publiziert. Entstanden ist ein Schweizer Kochbuch für Einheimische, Fans, Freunde, Heimwehswelcher, Geniesser und Feinschmecker – kurz: ein Kochbuch für die ganze Welt.

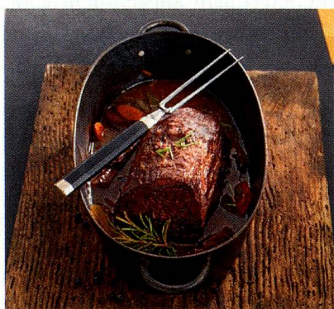
Welches ist eigentlich das Schweizer Nationalgericht? Fondue oder Raclette? Und das beliebteste Dessert? Schokolade? Betty Bossis «Schwiizer Chuchi» öffnet den Horizont und beweist, dass die Schweizer Küche unendlich viel mehr zu bieten hat als Käse und Schokolade. Schliesslich hat die Schweiz nicht nur vier Sprachregionen, sondern auch

vier unterschiedliche Esskulturen. In jedem Landesteil wird die eigene Esskultur gelebt und gepflegt.

Das neue Schweizer Kochbuch ist in vier Regionen unterteilt: Welschschweiz, Solothurn – Bern – Wallis, Nord- und Ostschweiz, Zentralschweiz – Graubünden – Tessin. Zudem gibt es drei Rubriken: Ein Rezept mit einem Schweizer Kreuz gehört zur Abteilung «Neue Schweizer Küche mit marktfrischen Schweizer Produkten», mit zwei Schweizer Kreuzen zu «Neuinterpretierte Schweizer Klassiker» und mit drei Schweizer Kreuzen zu «Schweizer Klassiker».

Unter den Klassikern finden sich natürlich die Älplermagronen mit Apfelschnitzen und das Zürcher Geschnetzelte. Betty Bossi überrascht jedoch auch mit einem «Hagu-Hans-Gotlett» und einem «Ziberlihoger-Lisi-Filet». Und dass es sich beim «Sii» um eine Süssspeise aus Brot, Sultaninen und Rotwein handelt, wird sich vom Namen her niemandem erschliessen.

Das Buch steckt voller Köstlichkeiten und Überraschungen. Allerdings lassen ein paar Gerichte auch schmunzeln. Beim Spargel-Samosa etwa, beim Sashimi vom Lachs, bei den gefüllten Wachteln mit Meerrettich oder auch bei der gebrannten Creme – vier Gerichte, die sicher köstlich sind, aber kaum als Schweizer Spezialitäten bezeichnet werden können.



SUURE MOCKE

Beizen: ca. 5 Tage. Vor- und zubereiten: ca. 1 Std. Schmoren: ca. 2,75 Std.
Für 6 Personen
1 kg Rindsbraten (z. B. runder Mocken)

Beize

1,2 Lt. leichter Rotwein
(z. B. Blauburgunder Beerli)
1 dl Rotweinessig
1 kleiner Lauch, in Stücken
1 Rüebl, in Stücken
1 kleiner Sellerie, in Stücken
2 Zwiebeln, halbiert
2 Zweiglein Rosmarin
1 Zimtstange
je 2 Lorbeerblätter und Nelken
8 schwarze Pfefferkörner, zerdrückt
4 Wacholderbeeren, zerdrückt

Beizen: Alle Zutaten für die Beize in einer Pfanne aufkochen, auskühlen. In ein Glas-, Porzellan- oder Chromstahlggefäss giessen, Fleisch hineinlegen, es soll vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sein, evtl. beschweren. Zugedeckt ca. 5 Tage kühl stellen, Fleisch täglich wenden. Fleisch und Gemüse herausnehmen, trocken tupfen. Beize aufkochen, durch ein mit einem feinen Tuch ausgelegtes Sieb giessen, Beize beiseite stellen.

1½ Teelöffel Salz, wenig Pfeffer:

Fleisch würzen

1½ Esslöffel Bratbutter: im Bratopf heiss werden lassen. Fleisch rundum ca. 8 Min. anbraten, herausnehmen. Gemüse anbraten, herausnehmen. Hitze reduzieren, wenig Bratbutter begeben.

2 Esslöffel Mehl, ½ Esslöffel Zucker: begeben, haselnussbraun rösten, Bratopf von der Platte nehmen

5–7 dl beiseite gestellte Beize: dazugiesen, unter Rühren aufkochen. Fleisch und Gemüse wieder begeben, das Fleisch sollte bis zu ½ Höhe in der Flüssigkeit liegen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 2¾ Std. schmoren, Fleisch alle 30 Min. wenden. Braten herausnehmen, vor dem Tranchieren zugedeckt ca. 10 Min. stehen lassen. Nach Bedarf Salz, Pfeffer: Sauce würzen. Braten tranchieren, mit Sauce und Gemüse anrichten

ÄLPLERMAGRONEN MIT APFELSCHNITZEN

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

Für eine weite ofenfesten Form von ca. 2 Litern, gefettet

Vorbereiten: Ofen auf 120 Grad vorheizen, Form vorwärmen.

ÄLPLERMAGRONEN

Salzwasser, siedend
500 g festkochende Kartoffeln, in ca. 2 cm grossen Würfeln und 200 g Älplermagronen: Kartoffeln und Magronen weich kochen, abtropfen. 200 g rezenter Bergkäse, fein gerieben: lagenweise mit den Kartoffeln und den Magronen in die vorbereitete Form schichten, mit Käse abschliessen, warm stellen. Pfanne ausreiben.

2 Esslöffel Butter: in derselben Pfanne warm werden lassen.

2 Zwiebeln, in feinen Streifen und 1 Knoblauchzehe, gepresst: hellbraun rösten, auf den Magronen verteilen, warm stellen.

3 Esslöffel Milch,

3 Esslöffel Vollrahm und 2 Prisen Salz: zusammen in derselben Pfanne aufkochen, über die Magronen giessen. Pfanne ausreiben.

APFELSCHNITZE

½ Esslöffel Butter: in der Pfanne warm werden lassen.

750 g rotschalige Äpfel, in Schnitzen: andämpfen.

1½ dl Apfelwein oder Süssmost,
1 Zimtstange halbiert und
ca. 2 Esslöffel Zucker: alles begeben, Apfelschnitze zugedeckt knapp weich köcheln. Deckel entfernen, Flüssigkeit etwas einköcheln, Zimtstange entfernen. Kalt oder warm zu den Älplermagronen servieren. www.MySwitzerland.com/aso

