

Für die Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers**

Band (Jahr): **21 (1950)**

Heft 12

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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.

Für die Küche

Luftige Käse-Kartoffelküchlein. 700 g Schalenkartoffeln, ca. $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, 1 Ei, 4—5 Löffel Paidol, 5 Löffel geriebener Emmentalerkäse, 2 Löffel Oel.

Die am Tag zuvor gekochten Kartoffeln schälen, fein reiben, mit allen Zutaten sehr gut mischen. Löffelweise Küchlein oder eine armdicke Rolle formen, an der Kühle stehen lassen, dann mit einem bemehlten Messer in 1 cm dicke Plätzchen schneiden. In Omelettenpfanne in reichlich NUSSELLA beidseitig knusperig braten und zu Salat reichen.

Zwiebelschnitte (so wird sie gut vertragen). Zwiebel schälen, fein hacken, mit halb Milch, halb Wasser gut weichkochen. Im Topf 1 Löffel NUSSELLA zergehen lassen, mit 1 Löffel Mehl abrösten, den weichgekochten Zwiebelbrei zugeben, soweit, dass die Masse streichfähig ist. Auf Vollkornschnitten aufstreichen und leicht backen, so dass auf jede Schnitte einige NUSSA-Flocken und wenig Reibkäse gegeben wird, die Kruste soll nur kurz überbacken.

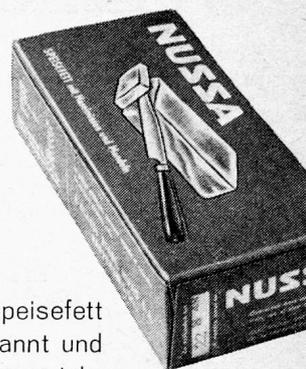
Reis nach Piemonteser Art. 1 gehackte Zwiebel dämpft man in NUSSELLA gelb und gibt 2 Tassen Reis (unpolierter), Salz und 5 Tassen Gemüsebrühe bei. Den Reis lasse man 15 Minuten ungedeckt kochen. Dann nehme man ihn vom Feuer und mische 50 g NUSSA und 80 g Käse mit einer Gabel leicht darunter. Nach Belieben auch etwas Muskatnuss beifügen.

Feiner Apfelaufwurf (rasch gerichtet z. B. fürs Nachtessen). Ca. 200 g Weissbrotresten oder Weggli, ca. 4 mittelgrosse Äpfel, 2 Eier, 2 Tassen Milch, 5 Löffel Zucker, 1 Löffel NUXO-Mandelpuree, 1 Löffel Paidol. Die dünnen Brotdünkli lagenweise mit den Äpfeln in die gefettete Auflauf- oder Pyrexform füllen. Eier, Milch, Mandelpuree und Zucker sehr gut verklopfen und über den Auflauf giessen. Zuoberst sollen Apfelscheiben liegen. Diese mit Zucker bestreuen und mit ein paar NUSSA-Stücklein belegen. Im Ofen in Mittelhitze ca. 35 Minuten backen. Vor dem Aufstellen kann der Auflauf mit einigen Löffeln 5-Kornflocken bestreut werden, wodurch er an Aussehen und Geschmack gewinnt.

Festtägliches Dessert

Was ist eigentlich ein Crème Caramel, was ein Pudding? Ein Pudding — uns allen wohlbekannt — besteht aus Milch und Stärkepudder, Zucker und Aroma. Also wegen seiner Zusammensetzung eine ziemlich schwere, stark sättigende Nachspeise.

Ein Crème Caramel hingegen ist etwas Leichtes und Delikates: dank seiner Zusammensetzung schmilzt



NUSSA

das leichtverdauliche, naturreine Speisefett mit Haselnüssen und Mandeln, bekannt und beliebt als feiner Brotaufstrich. Ausgezeichnet zum Verbacken im Teig sowie zum Füllen und Garnieren von Kuchen und Torten. 4 Monate haltbar. Erhältlich in Kartons von 200 und 500 g, sowie in Blöcken von $4\frac{1}{2}$ kg.

J. KLAESI NUXO-WERK AG. RAPPERSWIL

er auf der Zunge wie Butter. Wir alle kennen die guten Crèmes caramel, aus Milch und Eiern im Bain Marie pochirt, die stets sehr beliebt sind. Crème Caramel DAWA ersetzt denselben vorteilhaft, hat zudem gewisse Vorteile, vor allem in der Zubereitung.

Das Pochieren der Komposition in den Timbales im heissen Wasser fällt weg; ebenfalls die Gefahr, dass die mit Eiern hergestellten Crèmes Caramel leicht käsig werden. Crème Caramel DAWA wird einfach in der Kasserolle drei Minuten aufgekocht, in die Formen abgefüllt und kühlgestellt.

Mit einem Selbstkostenpreis von nur 15 Rp. pro Dessert kann man auch seinen verwöhntesten Gästen etwas ganz Feines bieten. Pro Liter wird ein Beutel Crème Caramel DAWA benötigt.

Um den Crème Caramel noch beliebter zu machen, werden die Formen caramelsiert. Caramelzucker selbst herzustellen ist aber oft mit Schwierigkeiten verbunden. Diese zeitraubende und teure Arbeit fällt nun dahin, da Sie die Möglichkeit haben, fixfertigen Caramelzucker DAWA in einwandfreier Qualität zu beziehen.

Wir können nur wiederholen, dass Crème Caramel DAWA ein wirklich herrlich mündendes Dessert ist, das den Crèmes caramel «naturelle» in keiner Weise nachsteht.

Crème Caramel DAWA in Verbindung mit einer feinen Fruchtsauce, Fruchtsalat oder gebrannten Mandeln ist für die Gäste immer eine herrliche Abwechslung!

Beachten Sie das Inserat von Dr. A. Wander AG., Bern, in der Dezember-Nummer.

HACOSAN nährt!

HACO GESELLSCHAFT AG. GÜMLIGEN