Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 83 (1957)
Heft: 2

Werbung

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: 14.05.2025

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

Knorr-Küche Januar

Es schneielet, es beielet, es gaht en chüele Wind … Jetzt freut sich jeder heimzukommen! «Mutter, was gibts?» tönt es schon an der Haustüre. Bei einer dampfend heissen Knorr «Feinerbs»-Suppe ist das unerfreuliche Wetter bald vergessen. Und als Fortsetzung – wie wärs mit diesen glustigen Leberschnitten? Zusammen mit unglasiertem Reis geben sie ein gutes, billiges Essen und erst noch – als Gratisdreingabe – eine wahre Vitamin-Kur!

Knorr AROMAT hebt den Eigengeschmack der Speisen

Risotto: Gehackte Zwiebeln und Reis mit Fett leicht anrösten, heisse Knorr-Hühnerbouillon dazugeben ($2\,^1/_2$–3 mal mehr Flüssigkeit als Reis) und auf kleinstem Feuer weich kochen. Aber nicht länger als 18 Min., sonst wird der Reis pappig, und das ist eine «Sünde» – die Reisesser der Welt sind sich da einig!

Leber: Zuerst ein paar hauchdünne (mit der Aufschnittmaschine geschnittene) Speckscheiben knusprig braten. Zum ausgelaufenen Speckfett wenig Butter geben, die Leberschnitten im Mehl wenden und rasch braun braten, höchstens eine Minute pro Seite. Am Schluss mit Knorr-Aromat bestreuen und eine Speckscheibe darauflegen. Dass auch Schweine- und Rindsleber zart wird, wenn man sie zuvor in Milchwasser einlegt, wussten Sie natürlich!

Fenchel: Knollen halbieren, in Salzwasser knapp garkochen, dann in Butter weichdämpfen. Wem's schmeckt, der reibt à l'Italienne ein wenig Sbrinz darüber. Auf jeden Fall geben ein paar «Streuer» Knorr-Aromat den letzten Schliff.

MENU

Feinerbssuppe
mit gerösteten Brotwürfeli
Leberschnitten
nach engl. Art mit Speck
Risotto
Gedämpfter Fenchel
Orangensalat

TN

THAYNGER NACHRICHTEN

In Thayngen verschwinden täglich eine überraschend grosse Anzahl von saftigen, wohl geräucherten Delikatesschinken – in die Feinerbs-Beutel natürlich! Zusammen mit Reihen von kernigen Speckseiten werden die Schinken in mächtigen, blitzsauberen Kühlräumen gelagert, bis sie zur Verarbeitung kommen. Wer einen Blick tun darf in diese «Hallen», dem läuft unweigerlich das Wasser im Mund zusammen!

Zur Abwechslung servieren Sie heute die würzige Knorr Feinerbs-Suppe mit goldgelb gerösteten Brotwürfeli. Die Kinder werden besondere Freude daran haben.

Knorr

Seufzen Sie oft

über die bösen Zeiten? Gewiss, vieles ist ungemütlich: Eiserne Vorhänge, Sonnenflecken, viel Arbeit, wenig Ruhe... Aber *alles* ist nicht schlecht! Zum Beispiel – es ist zwar kein weltbewegendes Beispiel, aber immerhin: In der guten alten Zeit brauchte man Stunden, wirklich Stunden, um eine gute Erbssuppe zu kochen. Heute ist sie dank *Knorr* in 5 Minuten fertig und erst noch pickfein!

Auch *Knorr Steinpilzsuppe* und *Knorr Graziella* sind erstklassige Wärmespender! Sie passen ebenfalls sehr gut zu unserm vorgeschlagenen Menu

LABEL