

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **83 (1957)**

Heft 2

PDF erstellt am: **21.07.2024**

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.

Knorr-Küche

Es schneiet, 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 Reissesser 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.

Januar



M E N U

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

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 Erbsuppe zu kochen. Heute ist sie dank Knorr in 5 Minuten fertig und erst noch pickfein!

T N

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 Specksseiten 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 Munde zusammen!

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



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

Knorr

