

Objektyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **86 (1960)**

Heft 38

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.

7 Feinschmecker-Saucen von den **Knorr** Küchenchefs für Sie geschaffen!



kritisch



prüfend



begeistert



Sauce champignons
herrliche Sauce mit zarten Champignons-Scheiben, eine exquisite Crèmesauce für Reising, Rahmschnitzel mit Nudeln, geschnetzeltes Schweine- und Kalbfleisch und für Pastetli-Füllung.



Sauce idéale
die weisse Grundsauce für Gemüse, Gratin, Pilz-Gerichte, weisses Fleisch und Fisch. Von dieser Sauce lassen sich mit wenig Zutaten über ein Dutzend feine Spezialsaucen ableiten.



Sauce curry
rassige indische Sauce mit pikanten Gewürzen, für Geflügel (Curry-Huhn), trockenen Reis, zu Kalbsschnitzeln, Schaf-Fleisch, gedämpftem Fisch, Eiern und zu Crevetten.



Sauce bolognese
kräftige Fleischsauce zu «Spaghetti bolognese», zu Kartoffelstock und -Croquetten, zu Polenta und gefüllten Pfannkuchen, eine Sauce echt italienischer Art!



Sauce Tomato
fixfertige Tomatensauce voll Saft und Aroma, speziell zu Teigwaren (Spaghetti, Nudeln, Hörnli, Müscheli, Ravioli), zu Gnocchi, Risotto, Kalbskopf und Kutteln.



Bratensauce
gebundene Sauce zu Fleisch, Teigwaren und Kartoffeln und für alle Gerichte, bei denen eine eigentliche Grundsauce fehlt (Geschnetzeltes, Voressen, Leber, Filet-Gulasch usw.).



Klare Sauce
die Sauce mit dem natürlichen Bratengeschmack, zu Schnitzeln, Koteletten, Hackbraten, zu Adrios, Bratwürsten, Kalbs- und Schweinsbraten und zu allen Grilladen.

Eine ganze Serie meisterhafter Knorr-Saucen steht Ihnen, liebe Hausfrau, und Ihnen, verehrter Liebhaber-Koch, heute zur Verfügung. 4 fixfertige Grundsaucen und 3 komplette Spezialsaucen helfen Ihnen, eine erstklassige Küche zu führen.

Die Knorr-Saucen sind einfach in der Anwendung und im Nu bereit – sie wurden in der bestbekanntesten Knorr-Versuchsküche nach allen Richtungen erprobt und auf Geschmack und Haltbarkeit geprüft. In den Knorr-Saucen steckt der ganze Ehrgeiz der Saucen-Spezialisten aus der Knorr-Versuchsküche!



Knorr
Saucen sind geschaffen
von den
Knorr Saucen-Spezialisten!