

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 97 (1971)
Heft: 43

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: 16.05.2025

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

Rinds- oder Schweinspfeffer

Zutaten für 4 Personen:

- Beize:
4 dl Apfelwein,
1 dl Wasser, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt,
2–3 Nelken, 1–2 Knoblauchzehen,
1 Teelöffel Salz, 1 Zweiglein Rosmarin
oder ein Tannzweiglein.
800 g–1 kg Rinds- oder Schweinsvessens,
2 Esslöffel Fett,
40 g Mehl, ½ Teelöffel Zucker,
2 dl Beize, 2 dl Wasser, Salz, Pfeffer,
einige Rosmarinnadeln,
2–3 Esslöffel Rahm oder Joghurt.

Zutaten zur Beize in tiefer, glasierter Schüssel vermischen. Fleisch waschen, in die Beize legen und zugedeckt 3–5 Tage marinieren lassen. Falls es nicht vollständig von der Beize bedeckt ist, muss es täglich 1–2mal gewendet werden. Fleisch aus der Beize nehmen und abtrocknen. Im heißen Fett ringsum anbraten. Aus der Pfanne nehmen, warmstellen. Zucker und Mehl im übriggebliebenen Fett braun rösten, mit 2 dl Wasser ablöschen. 2–3 dl Beize aufkochen und durch ein Sieb zur Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch in der Sauce während 1¼–1½ Stunden weichkochen. Sauce mit einigen Esslöffeln Rahm oder Joghurt verfeinern.

Cabliau «Belle femme»

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Cabliau (oder Colin).
Marinade:
1½ dl Apfelwein,
Salz, Streuwürze,
1 mittlere Zwiebel,
2–3 Knoblauchzehen,
½ Teelöffel getrocknete Kräuter,
2 dl Öl,
1 Esslöffel feingehackte Petersilie,
40 g heisse Butter.

Den Fisch mit Salz und Streuwürze einreiben. Zwiebel und Knoblauch in Ringe schneiden, mit den Küchenkräutern, dem Öl und dem Apfelwein gut mischen. Den Fisch in diese Marinade während ½–1 Stunde einlegen, dann herausnehmen und in eine bebutterte Gratinsplatte legen. Die gehackte Petersilie darüberstreuen, mit der heißen Butter begiessen und 1 dl Marinade zufügen. Die Form mit Haushaltfolie zudecken und für ca. 20 Minuten in den mittelhissen Ofen schieben.

Fischfilets au gratin

Zutaten für 3–4 Personen:

- 1 Paket tiefgefrorene Fischfilets,
Salz, Zitronensaft,
3 dl Apfelwein,
2 dl Wasser.
Für die Sauce:
30 g Butter,
30 g Mehl,
5 dl Fischsud.
Zum Gratinieren:
20 g geriebener Sbrinz,
20 g Butter.

Die Fischfilets soweit auftauen lassen, dass man Tranchen daraus schneiden kann. Mit Salz und Zitronensaft einreiben und in eine dick mit Butter bestrichene Gratinsplatte legen. Apfelwein und Wasser ca. 1 cm hoch dazugießen. Auf kleinem Feuer oder im mittelhissen Ofen ungefähr 10 Minuten dämpfen. Die Flüssigkeit abgiessen, wenn nötig sieben und zum Ablöschen der Buttersauce verwenden. Nach Bedarf nachwürzen. Die Filets mit der Sauce überziehen, geriebenen Sbrinz darüberstreuen und Butterflocken darauf verteilen. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten überbacken.

Kutteln à la mode de Caën

Zutaten für 4 Personen:

- 600–700 g Kutteln,
50 g Spickspeckwürfelchen,
1 gehackte Zwiebel,
3–4 gehackte Knoblauchzehen,
1 Büschel gehackte Petersilie,
1–2 in Scheiben geschnittene Rüebli,
1 Schweins- oder Kalbsfuss,
4–5 dl Apfelwein, Salz, Pfeffer,
Lorbeerblatt,
1 Gläschen Calvados (oder Pommac).

Die Kutteln gut waschen und mit kochendem Wasser überbrühen. In nicht zu schmale, fingerlange Streifen schneiden. Den Speck glasig werden

lassen, Zwiebeln, Knoblauch und Kutteln zufügen und auf kleinem Feuer 10 Minuten dämpfen. Petersilie, Rüebli und Schweins- oder Kalbsfuss zufügen, mit dem Apfelwein ablöschen, pikant würzen und das Gericht zugedeckt auf dem Herd oder im Ofen 1½–2 Stunden schmoren. 10 Minuten vor dem Anrichten das Fleisch des Füsschens von den Knochen lösen, in Streifen schneiden und zu den Kutteln geben. Mit einem Gläschen Calvados oder Pommac abschmecken und dieses feinste aller Kuttelgerichte anrichten und geniessen.

Filets mignons garnis aux pommes

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Schweinsfilet (ca. 400 g),
Zitronensaft, Senf, Salz, Pfeffer, Kochbutter,
1 Bratensaucenwürfel,
3 dl Apfelwein,
½ dl Rahm,
8 runde Toastbrotscheiben,
8 Apfelscheiben,
1 Esslöffel Zucker,
8 Maraschino- oder Herzkirschen oder
1 Esslöffel Preiselbeeren.

Das Filet in 8 dicke Scheiben schneiden, leicht flach klopfen, mit Zitronensaft beträufeln und mit Senf bestreichen. Die Plätzchen in Kochbutter auf beiden Seiten je 2 Minuten braten, auf die gerösteten Toastbrotscheiben anrichten und warmstellen. Die mit Zitronensaft und Zucker marinierten Apfelscheiben in der restlichen Butter braten, bis sie knapp weich sind. Auf die Filetplätzchen legen und in die Mitte je eine Kirsche oder ein Häufchen Preiselbeeren geben. Den Bratfond mit Apfelwein auflösen, den Saucenwürfel zugeben und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce etwas einkochen lassen, mit dem Rahm verfeinern und separat in der Saucière servieren.

Rippli à l'américaine

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Schweinsrippli,
einige Nelken,
3 dl Apfelwein,
½ Teelöffel Gewürze
(Pfeffer, Thymian, Koriander),
50 g Rohrzucker,
50 g Butter.

Die Rippli mit einigen Nelken bestecken und in eine bebutterte Gratinsplatte legen. Den Apfelwein mit der Gewürzmischung und dem Rohrzucker aufkochen, 20 Minuten leise ziehen lassen. Die Butter darin schmelzen und die Apfelweinsauce über die Rippli giessen. Im mittelhissen Ofen unter fleissem Begiessen ungefähr 1½ Stunden braten.

Fondue mit Apfelwein

Für 4 Personen:

- 400 g Greyerzer,
200 g Emmentaler,
3 dl Apfelwein,
1 Teelöffel Zitronensaft,
1 Teelöffel Senf,
4 gestrichene Teelöffel Mehl oder Maizena.

Das Ganze in das mit einer Knoblauchzehe ausgeriebene Caquelon geben. Bei starker Hitze unter kräftigem Rühren aufkochen, würzen mit einem Gläschen Pommac oder Kirsch, einer Prise Pfeffer und Muskat. Nach kurzem Kochen das Fondue auf dem Spirituskocher mit regulierbarer Flamme weiterköcheln lassen. Mit jedem gut an der Fonduegabel festgesteckten Brotwürfel darin rühren.

Das Apfelweinfondue wird zum Ostschweizerfondue, wenn die Käsemischung aus ½ Appenzellerkäse, ½ Emmentaler und ½ Freiburger Vacherin à Fondue besteht.

Wenn Sie erst einmal entdeckt haben, wie sehr der gute, milde Apfelwein Ihnen hilft, viele Gerichte zu verbessern, wird immer eine Flasche in Greifweite beim Kochherd stehen.

Wussten Sie auch, dass Apfelwein sehr preisgünstig ist?



Herr Marcotti braucht für seinen berühmten Rindsbraten à la Normande immer ein wenig mehr Apfelwein als den, den er für den Rindsbraten braucht. Warum? Dreimal dürfen Sie raten!

«Apfelwein –  jedes Jahr ein guter Jahrgang!»