

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 100 (1974)
Heft: 48

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.](#)

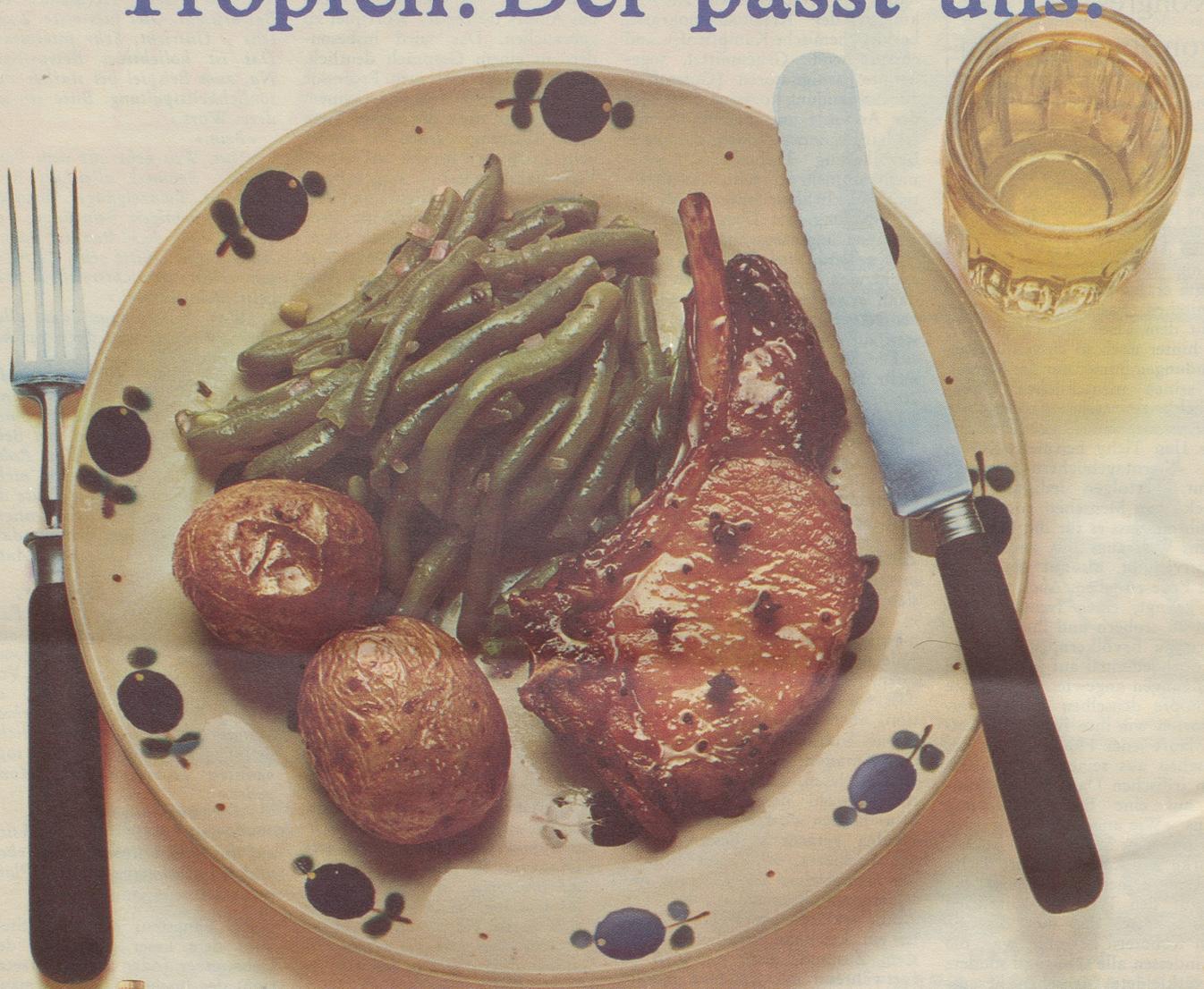
Terms of use

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>

Das ist ein guter, ehrlicher Tropfen. Der passt uns.



Apfelwein gibt es nicht nur in der wohlbekannteren Literflasche, sondern (vor allem im Gastgewerbe) auch im 3-dl-Schöppli und in der 6-dl-Flasche.

Und er passt zu vielen guten Sachen, der Apfelwein. Er ist nicht nur ein guter Tropfen, sondern auch ein toller Durstlöscher. Und man kann mit ihm erst noch viele gute Sachen zubereiten *).

Apfelwein. Er gehört zu den wenigen Dingen, die immer noch mehr wert sind als ihr Preis.

*) Zum Beispiel das Rippli au Cidre.

Für 4 Personen brauchen Sie 3 dl Apfelwein, ½ Teelöffel Gewürzmischung (Salz, Pfeffer, Thymian), 50 g Rohrzucker, 50 g Butter, 4 Schweinsrippli, einige Nelken.

Zubereitung:

Den Apfelwein mit der Gewürzmischung und dem Rohrzucker zum Kochen bringen. Bei kleiner Hitze 20 Minuten ziehen lassen. Die Butter zufügen. Schweinsrippli in eine Gratinpfanne legen, mit Nelken bestecken

und die Apfelweinsauce darübergiessen.

Im heissen Ofen ca. 1 ½ Std. braten, unter öfterem Begiessen mit der Sauce.

Tip: Alle Bratensaucen werden besonders pikant, wenn Sie zum Ablöschen des Fonds einen Teil Apfelwein verwenden.

Apfelwein. Ein ehrlicher Tropfen.