

Objektyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **106 (1980)**

Heft 25

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.

THOMY Aus Liebe zum Besseren.



Fruchtcocktail nach amerikanischer Art

(für 4 Personen)
Eine erfrischende Vorspeise
oder Beigabe zu Grilladen.

- 1 Grapefruit
- 1 kleine Melone
- 1 Banane
- 1 Pfirsich

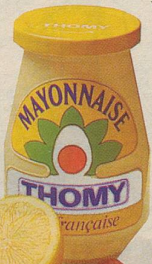
Sauce:
4 EL THOMY Mayonnaise
à la française
2 EL Quark
1 Messerspitze Ingwer
1 Prise Cayenne
nach Belieben einige
geröstete Mandelsplitter
zum Bestreuen

Das Fruchtfleisch in
Stücke schneiden. Für
die Sauce sämtliche
Zutaten verquirlen. Die
Früchte mit der Sauce
vermischen und kühl gestellt

während ca. 1 Stunde

marinieren lassen.

In Cocktail-
gläser oder Schäl-
chen anrichten und
nach Belieben mit
den gerösteten
Mandelsplittern
bestreuen.



THOMY
Mayonnaise
schmeckt wie
hausgemacht. Weil sie nach uralten
Rezepten und mit den frischesten Zutaten
komponiert wird.

Vorbereitungszeit:
10 Min.
Grillzeit:
15-20 Min.

Heute: Etwas Gutes vom Grill.

(Schweinsalssteaks für 4 Personen)

4 Tranchen Schweinsals à ca. je 200 g; 2 EL THOMY Senf extra pikant;
1 EL Olivenöl; 1 durchgepresste Knoblauchzehe; 1 TL Thymian; 1 EL Cognac;
1/2 TL grob gemahlener, schwarzer Pfeffer; Salz

THOMY Senf extra pikant mit
dem Olivenöl, der Knoblauchzehe,
den Gewürzen und dem Cognac
vermischen. Die Fleischstücke
damit einstreichen und während
2-3 Stunden im Kühlschrank
marinieren lassen. Auf dem Grill
beidseitig je 8-10 Minuten grillieren.

*THOMY Senf enthält ein
gutes Dutzend Zutaten und
Gewürze. Er wird heute noch nach
alter Manier bedächtig zwischen
Granitsteinen gemahlen.*



Ich habe Freude am
Kochen und möchte gerne
Mitglied Ihrer «Chaîne
des Gourmets» werden.



Bitte senden
Sie mir zukünftig
Ihre kostenlosen
Publikationen
und Rezepte.

Frau Fr. Herr
Vorname/Name

Strasse/Nr.

PLZ Ort

Geburtsjahr

Gewünschte Sprache deutsch franz. ital.

Einsenden an: Chaîne des Gourmets,
im Hause Thomi+Franck AG, Postfach, 4007 Basel

