

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 107 (1981)
Heft: 22

Artikel: Einfache Rezepte für erfolgreiche Hobbyköche!
Autor: Christen, Hanns U.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-606065>

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

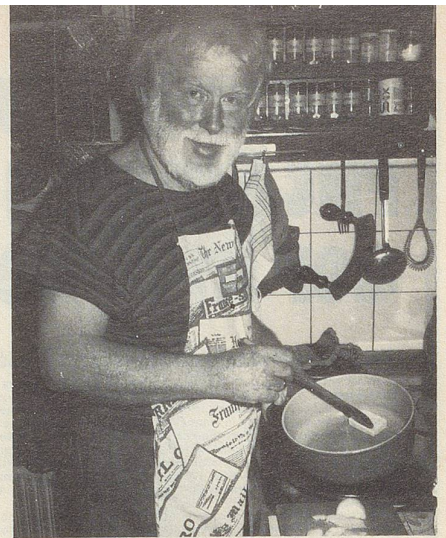
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.05.2025

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

Einfache Rezepte für erfolgreiche Hobbyköche!

Das Übel mit den üblichen Rezepten ist: sie kommen den Ansprüchen der Hobbyköche viel zu wenig entgegen. Sie sind zu einfach, die Zutaten sind zu billig, sie verwenden viel zu wenig Gewürze, und die fertigen Speisen schmecken zu gut. Meistens schmeckt man sogar noch heraus, was drin steckt. Um dieser für einen rechten Hobbykoch kaum erträglichen Misere abzuweichen, habe ich ein paar Rezepte ausgearbeitet, die anders sind. Sie entsprechen den Wünschen der Hobbyköche in hohem Masse. Die angegebenen Mengen reichen für vier Hobbyköche oder zehn normale Personen.



Spezialaufnahme Raki Möller.
Veröffentlichung mit besonderer
Bewilligung des Baselstädtischen Amtes
für Abfallgestaltung und Küchenschurz.

Forellen Casimir

Trinken Sie eine halbe Flasche Pouilly Fuissé 1976. Lassen Sie in einer Kasserolle einen Viertelliter Nussöl (aus dem Val de Drôme) rauchend heiss werden. Braten Sie darin an: einen Esslöffel Korianderkörner, vier Knoblauchzehen, zwei gehackte Zwiebeln, acht Gewürznelken, eine Muskatnuss, acht Sardellenfilets. Trinken Sie eine halbe Flasche Gewürztraminer WG Beblenheim 1978. Rühren Sie in die Kasserolle: ein Pfund gescheibelte Steinpilze, einen gehäuften Esslöffel Currypulver (scharf), zwei gescheibelte Bananen, eine halbe Ananas (gestiftet). Löschen Sie mit zwei Dezi Pernod ab und reduzieren Sie die Flüssigkeit auf die Hälfte. Trinken Sie eine halbe Flasche Château d'Yquem 1970. Geben Sie vier frisch gefangene Bachforellen (ausgenommen) in die Kasserolle, kochen Sie auf und lassen Sie anderthalb Stunden köcherlen. Trinken Sie inzwischen vier Flaschen tschechisches Budweiser-Bier, acht Campari und zwei Flaschen Dôle Provins 1978 sowie die Reste der Weissweine. Servieren Sie die Fische in angewärmten Silbertellern und verteilen Sie den Inhalt der Kasserolle darauf. Mit matschig gekochtem wildem Reis und Meerrettichsenf begleiten. Der Vorteil dieser Zubereitungsart besteht darin, dass dem Gericht kein lästiger Fischgeruch innewohnt.

Trüffel alla Nonna

Jetzt sind Trüffel am besten! Sie benötigen anderthalb Kilo, vorzugsweise umbrische oder aus dem Périgord. Reinigen Sie die Trüffel mit Wasser, Seife und Bürste. Trinken Sie dazu zwei Flaschen Ermitage 1976. Marinieren Sie die Trüffel in drei Dezi Petite Arvine La Pimpante 1979 während einer halben Stunde. Trinken Sie inzwischen den

Rest des Weines sowie zwei Flaschen Orvieto classico secco 1978. Schneiden Sie die abgetropften Trüffel in hauchdünne Scheiben. Verwenden Sie als Mass nicht Ihren eigenen Hauch – der ist kein Hauch mehr, sondern eine Fahne. Schmelzen Sie in der Bratpfanne 500 Gramm Butter. Bitte nicht rauchend heiss werden lassen – nur schmelzen! Geben Sie die Trüffel langsam, unter ständigem Wenden, in die Pfanne. Trinken Sie zwei Fläschlein Frascati superiore secco oder Vino Corvo bianco di Sicilia 1977. Schneiden Sie französisches Weissbrot (baguette) in fingerdicke Scheiben und rösten Sie die in einer zweiten Bratpfanne in wenig Olivenöl (erste Pressung), nachdem Sie jede Scheibe beidseitig mit einer halbierten Knoblauchzehe eingerieben haben. Legen Sie die Scheiben (je drei) auf angewärmte Teller und verteilen Sie die heissen Trüffel darüber. Halten Sie zwei Flaschen Cognac (Rémy Martin oder ähnlich) bereit – mindestens vier Stunden im warmen Zimmer temperiert. Sie werden den Cognac brauchen. Erstens wegen dem Fett in den Trüffeln alla Nonna. Zweitens wegen der Rechnung. Ein Kilo Trüffel kostet mehr als 900 Franken.

Berner Zungenwurst à l'Indienne

Bohren Sie zwei gleich grosse, frische Kokosnüsse zweimal an (Heimwerker-Bohrmaschine!) und lassen Sie die Milch in einen goldenen Becher fließen (Geschenk der sterbenden Buhle – siehe Goethes Ballade «Der König von Thule»). Halbieren Sie die leeren Kokosnüsse der Länge nach (Motorsäge!). Geben Sie in einen geräumigen Topf: einen halben Liter Sesamöl, zwei kleingehackte Zwiebeln, acht zerdrückte Knoblauchzehen, je einen gehäuften Esslöffel Currypulver,

Kurkumapulver, Macis, Lorbeerblattpulver, Kümmel, Cayennepfeffer, Nelkenpfeffer, schwarzen Pfeffer, grünen Pfeffer, weissen Pfeffer, roten Pfeffer, Paprika, Rosenpaprika, Rosmarin, Aniskörner, Zimtpulver, Senfkörner, Wacholderbeeren, Basilikum, Rohrzucker, Fenugreek, Majoran, Natriumglutamat, Thymian, Gewürznelken, Vanillezucker. Lassen Sie das unter fleissigem Rühren gut anziehen und löschen Sie mit einem Viertelliter Sake ab. Was – Sie haben in der Hitze des Pfeffers – pardon: des Gefechtes das Trinken vergessen? Holen Sie's jetzt nach. Das richtige Getränk sind vier Flaschen kühlen Waadtländers. Wo Sie den bekommen? Das möchte ich auch gern wissen, bei der jetzigen Waadtländer-Knappheit! Trinken Sie halt acht Flaschen Budweiser-Bier, gut gekühlt. Bitte vergessen Sie das Rühren nicht. Schneiden Sie jetzt eine halbe Berner Zungenwurst in Würfel. Nach einer halben Stunde Kochzeit geben Sie die Würfel in den Topf, pfeffern leicht nach, salzen nach Geschmack und lassen alles noch zehn Minuten köcherlen. Vom Feuer nehmen, mit einer halben Flasche irischem Whiskey übergiesen, anzünden und gründlich flambieren. Füllen Sie das alles in die halbierten Kokosnüsse, die Sie zuvor im Cheminee auf der Glut leicht goldgelb geröstet haben (inwendig). Spaghetti napolitaine dazu auftragen. Ich garantiere Ihnen: SO haben Sie Berner Zungenwurst noch nie gegessen! Als Getränk zu diesem Gericht eignet sich ein leichter Champagner (Krug oder Veuve Cliquot-Ponsardin, aber bitte nur BRUT!). Schenken Sie keinen Moët et Chandon ein – den trinkt heute jeder Trottel. Und Sie wollen doch sicher nicht als kulinarische Trottel gelten, odddd? Apropos: vergessen Sie als Beilage die Rösti nicht.