

Rezessions-Rezepte : die Kochrezepte sind für vier Personen berechnet

Autor(en): **Fehr, René**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **120 (1994)**

Heft 3

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-597542>

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.

REZEPTSTOWNS

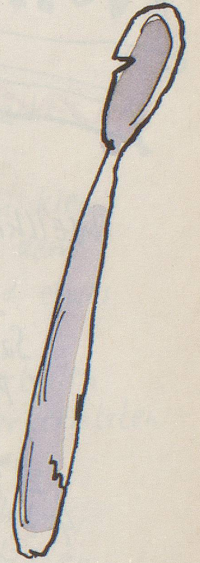
REZEPEPTE

Die Kochrezepte sind für vier Personen berechnet.

EL = Gestricher Esslöffel
 TL = Gestricher Teelöffel
 l = Liter
 dl = Deziliter
 kg = Kilogramm
 g = Gramm

Stoffrösti

- 1,2 kg Textilresten (Baumwolle, keine Kunstfasern)
- 40 g Bratbutter
- 1 EL Schweinefett
- 2 grosse Zwiebeln, gehackt
- 1-2 EL Kümmelsamen
- 2 Mottenkugeln
- Salz

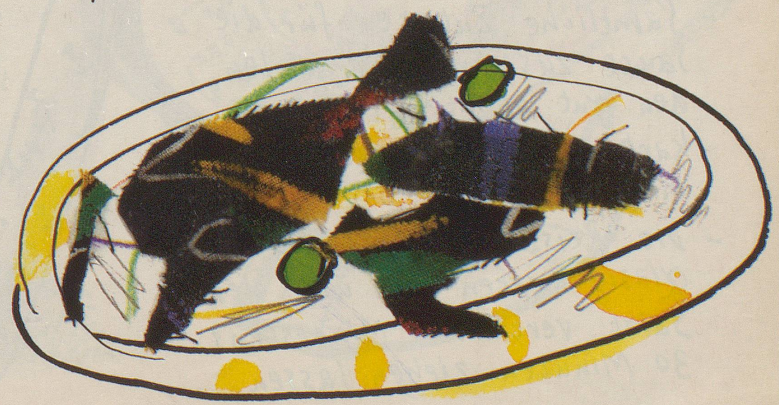


Sägemehlsuppe

- 80 g Sägemehl
- 1,5 l Wasser
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- 1 TL Salz
- 100 g geriebener Sbrinz
- 4 EL Milch
- 2 dl geschlagener Rahm

- Die Textilresten siedeln und in dünne Streifen schneiden.
- Die Zwiebeln in Butter und Fett glasig dünsten.
- Die Textilstreifen zufügen, mit Kümmel, Mottenkugeln und Salz würzen und unter häufigem Wenden gut anbraten.
- Zu einem Kuchen zusammenschieben. Beidseitig goldbraun braten (ca. 20 Minuten).
- Auf eine vorgewärmte Platte stürzen.

- Das Sägemehl hellbraun rösten.
- Das Wasser dazugießen. Lorbeerblatt, Nelke und Salz zufügen. Eine Stunde leise kochen lassen.
- Den Sbrinz mit der Milch in der Suppenschüssel verrühren. Den geschlagenen Rahm dazu geben. Mit der heissen Suppe übergießen. Sofort servieren.



Borkenkäfer - Cocktail

- 100 g Brunnenkresse
- 200 g Borkenkäfer
- 1 TL Zitronensaft
- 1 dl Mayonnaise
- 2 EL Ketchup
- Paprika, Pfeffer
- Worcestersauce
- 1/2 dl Schlagrahm
- 1 EL Cognac
- 4 Oliven
- 4 Zitronenscheiben
- 1 Prise Cayennepfeffer

Wellkarton Salat

Wellkarton (ca. 500 g)

Sauce:

- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 EL Senf
- 2 TL Kümmel
- 4 EL Weissweinessig
- 3 EL Öl

10 g Butter

100 g Reissnägel

- Den Wellkarton in grobe Stücke hacken und sehr fein hobeln.
- In kochendem Salzwasser kurz blanchieren und in ein Sieb giessen.
- Sämtliche Zutaten für die Sauce zusammen verquirlen, den gut abgetropften Wellkarton zufügen und sorgfältig mischen.
- Die Reissnägel in der Butter glasig braten und über den Salat verteilen. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

- Cocktailgläser mit der gewaschenen Brunnenkresse auslegen.
- Borkenkäfer mit Zitronensaft marinieren, in die Gläser verteilen.
- Mayonnaise mit Ketchup und anderen Zutaten gut mischen, erst zuletzt den Rahm darunterziehen. Die Borkenkäfer damit übergiessen, mit Paprika bestäuben und mit den Zitronenscheiben und Oliven ausgarnieren.



Gfüllti Briefftäschli

Füllung:

- 20g Butter
- 2 Schalotten, gehackt
- 1/2 Bund Kräuter, gehackt
(Petersilie, Dill, Majoran, Thymian)
- 250g Kalbsbrät
- 1 Scheibe Toastbrot, ohne Rinde, eingeweicht
- 2 EL Rahm
- wenig Paprika

4 alte Briefftaschen
(vom Brockenhaus oder Flohmarkt)

4 Scheiben Rohschinken

4 kleine Salbeiblätter

Salz, Pfeffer, Paprika

1 EL Mehl

2 Eier, verquirlt

2 Zweige Petersilie, gehackt

Salz

Bratbutter zum Braten

- Schalotten in der Butter glasig dünsten. Kräuter zufügen, kurz mitdünsten und auskühlen lassen.
- Mit dem Kalbsbrät, dem gut ausgedrücktem Toastbrot und dem Rahm verkneten und würzen.
- Die gewaschenen Briefftaschen öffnen, flach auslegen und mit Hilfe eines Brettchens dünn austreichen.
- Eine Scheibe Rohschinken quer über die Briefftaschen legen.
- Die Füllung auf die untere Hälfte der belegten Briefftaschen verteilen, den Rohschinken darüberklappen und mit einem Salbeiblatt belegen.
- Die obere Briefftaschenhälfte darüberlegen, die Ränder gut andrücken und mit einem Zahnstocher fixieren.
- Die Briefftaschen beidseitig würzen, mit Mehl bestäuben und im mit Petersilie und Salz verquirlten Ei wenden.
- In der erhitzten Bratbutter langsam goldgelb braten.



Börsenbouillon

- 250g Zeitungspapier
(Wirtschaftsteil der NZZ,
Cash oder Financial Times)
- 2-3 dl heisses Wasser
- 1 Schabzigerstöckli (100g),
geraffelt
- 40g Bratbutter
- 1 l Gemüsebouillon
- 1/2 Bund Schnittlauch, gehackt

- Das Zeitungspapier in kleine Stücke reissen, mit dem Wasser übergiessen und etwas stehen lassen.
- Den Ziger darüber verteilen und das Ganze in der erhitzten Bratbutter gut rösten.
- Mit Bouillon ablöschen, 20 Minuten köcheln lassen.
- Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.



Thurgauer Kompostschnitten

600 g Kompost

30 g Butter

30 g Mehl

2 dl Milch

1 dl Süssmost

1 dl Rahm

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

1 Bund Petersilie, gehackt

2 Eier

70 g Gruyère, gerieben

Öl für das Blech

Öl oder Bratbutter zum Braten

- Den Kompost in viel Salzwasser knapp garkochen.
- In der Zwischenzeit das Mehl in der Butter dünsten, ohne es Farbe annehmen zu lassen.
- Vom Feuer nehmen, unter ständigem Rühren mit Milch, Süssmost und Rahm ablöschen und aufs Feuer zurückstellen. 10-12 Minuten köcheln lassen, Würzen.
- Den Kompost in ein Sieb giessen, gut abtropfen lassen und mit der Sauce vermischen.
- Petersilie, Eier und Käse mischen, unter die Nudeln ziehen, eventuell nachwürzen.
- Die Masse auf ein mit Öl ausgepinseltes Backblech ausstreichen, mit Klarsichtfolie abdecken und vollständig auskühlen lassen.
- In Vierecke oder Quadrate schneiden und im erhitzten Öl oder in der Bratbutter goldbraun braten.

Kalender - Geschnätzlets

- 1 Kalender (ca. 800g)
- 1 feingehackte Zwiebel
- 1 EL Butterfett
- 100 g Champignons
- 2 EL Mehl
- 1 dl Weisswein
- 5 dl Fleischbrühe
- 1/2 dl Rahm
- Kümmel, Streuwürze, Pfeffer

- Den Kalender in Quadrate von 3-4cm schneiden.
- Die Champignons in Scheiben schnetzeln. Zwiebel in Butterfett dünsten, Champignons dazu, weiter dämpfen.
- Die Kalenderteile beifügen und alles etwa 5 Min. anziehen. Mit Mehl bestäuben und mit dem Wein ablöschen, die Bouillon und den Kümmel hinzufügen und alles gedeckt zehn Minuten leicht kochen (ziehen) lassen.
- Zuletzt mit Rahm verfeinern und mit Streuwürze abschmecken.

