

# Emanzipierten Männern in die Bratpfanne geguckt

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Puls : Monatsheft der Gruppen IMPULS + Ce Be eF**

Band (Jahr): **26 (1984)**

Heft 9: **Freiwillige Helfer**

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.

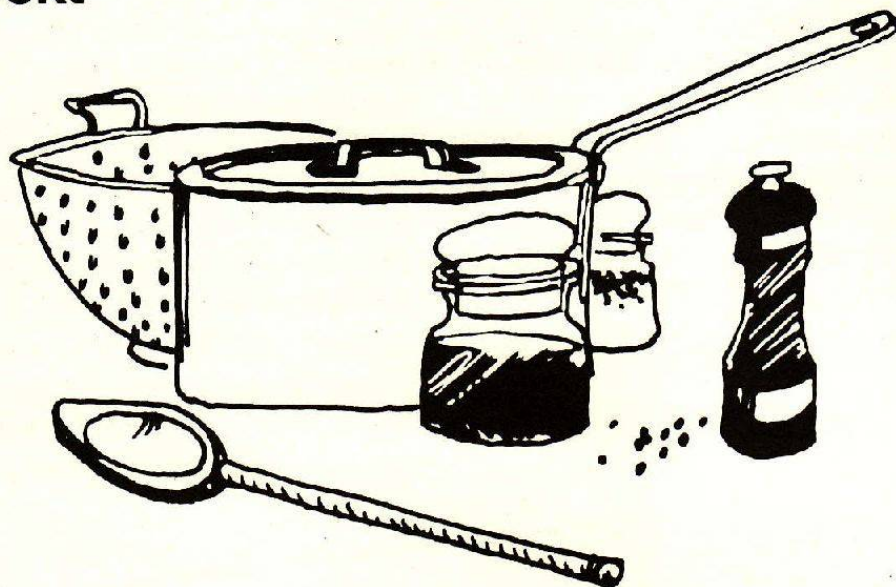
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen 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.

## Emanzipierten männern in die bratpfanne geguckt



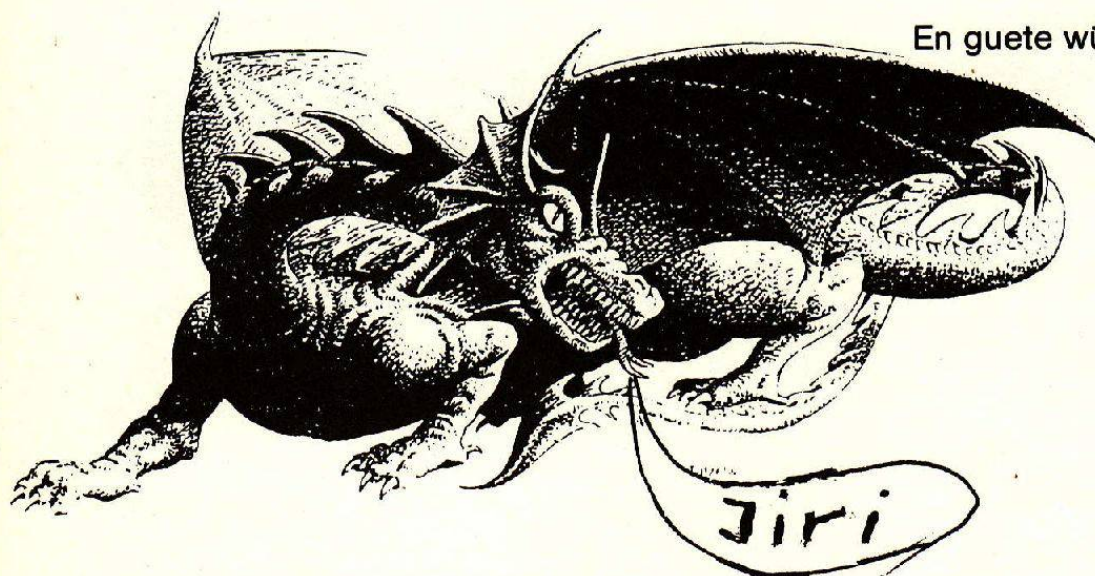
So brat' ich panierten patisson.

Wisst ihr eigentlich was ein patisson ist?

Nicht!? Sicher kennt ihr kurbisse. Die sind nicht nur schön zum anschauen, man kann sie auch essen.

Denkt nur mal an zucchetti. Ein patisson ist stern- oder radförmig, hat auch gewisse ähnlichkeiten mit einem ufo, seine farbe ist weiss mit glatter oberfläche, oder kurz gesagt: wie ein surrealistische plastik.

So wird's gemacht: Du musst die frucht zuerst schälen, in schein schneiden (1-3 cm dick), entkernen und etwas stehen lassen. Nun hast du zeit das panierzeugs bereit zu stellen. Schlag ein ei in einen teller, in welchem du die patissonscheiben wenden kannst. Danach wendest du sie im paniermehl. Die plätzchen kannst du nun in einer gut eingefetteten pfanne bei mittlerer hitze auf beiden seiten gut durchbraten. Dazu kannst du reis oder sonst irgendwas auftragen. Dazu trinke ich einen süssen weisswein.



En guete wünscht Eu dä