

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 7 (1931-1932)
Heft: 4

Rubrik: Der kulinarische Völkerbund. 14. Rezepte aus Holland

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.](#)

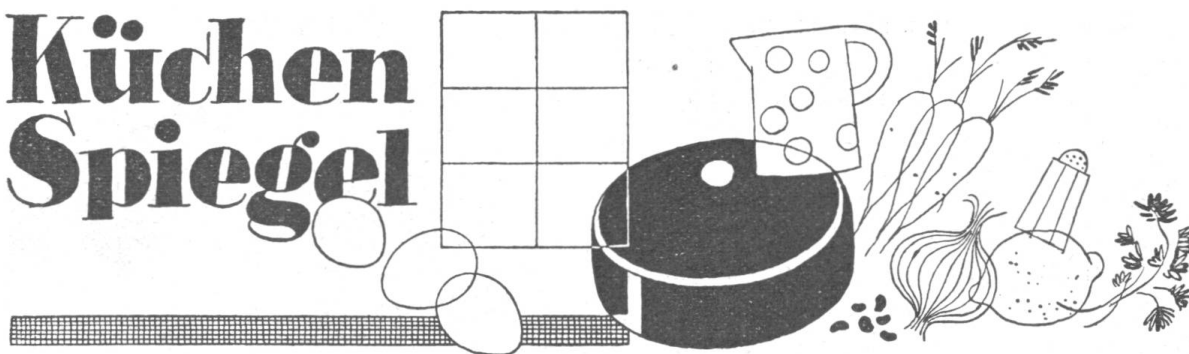
Terms of use

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: 06.05.2025

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

Küchen Spiegel



DER KULINARISCHE VÖLKERBUND

14. Rezepte aus Holland

Zusammengestellt von Agnes Röntgen in Bilthoven (Holland)

Stamppot» ist der Sammelname der folgenden holländischen Eintopfgerichte. Diese Gerichte stammen aus der Zeit, da man das ganze Menü in einer grossen Eisenpfanne, die über dem offenen Feuer hing, kochen musste. Man kochte damals alles zu gleicher Zeit und rührte es, fertig gekocht, gut durcheinander. Dass diese Gewohnheit bis auf heute bewahrt worden ist, kommt wohl daher, dass diese Gerichte sehr schmackhaft sind.

Sauerkraut mit Speck

400 g Speck; 1 kg Sauerkraut; 1½ kg Kartoffeln; 25 g Fett; 1 Esslöffel Salz.

Wasche den Speck in lauem Wasser und koche ihn ½ Stunde mit soviel Wasser, dass er eben bedeckt wird. Füge dann das gewaschene Sauerkraut dazu und lege nach einer halben Stunde die geschälten Kartoffeln, Salz und Fett obendrauf. Koche alles gar (zirka ½ Stunde). Der Speck wird für sich serviert und die übrigen Ingredienzien gut durcheinander «gestampft» und zusammen serviert. Statt eines Teiles der Kartoffeln kann man z. B. weisse Bohnen nehmen. Koche sie aber allein gar und rühre sie zuletzt durch die gestampften Kartoffeln und das Sauerkraut.

«Hutspot»

Dieses Gericht wird jedes Jahr am 3. Oktober in der Stadt Leiden gegessen. Im

Freiheitskampf gegen Spanien nämlich, im Jahre 1573, wurde diese Stadt belagert. Viel gestritten wurde nicht, weil die Feinde die Bewohner durch Hunger zwingen wollten, ihre Stadt zu übergeben. Einige tapfere Holländer aber durchbrachen mehrere Deiche, wodurch die ganze Umgebung von Leiden unter Wasser gesetzt wurde. Als frühmorgens am 3. Oktober ein kleiner Junge, der auf der Stadtmauer stand, sah, dass der Feind hatte fliehen müssen, sprang er nach den Zelten, die der Feind verlassen hatte. In einem dieser Zelte stand ein riesiger Topf mit «Hutspot», den die Spanier bei ihrer Flucht vergessen hatten. Als er sich davon sattgegessen hatte, nahm er den Rest mit zur Stadt als Beweis für seine fröhliche Botschaft. Seitdem essen die Leidenare am 3. Oktober «Hutspot». Hier das Rezept:
1½ kg Gelbrüben; 250 g Zwiebeln; 1½ kg Kartoffeln; 500 g Rindfleisch; 1 Esslöffel Salz; 60 g Fett.

Koche das Fleisch beinahe gar (1—2 Stunden) in einem grossen Kochtopf mit soviel Wasser, dass es eben davon bedeckt wird. Füge dann das Salz, die Gelbrüben und die gehackten Zwiebeln zu und lasse alles mitkochen. Zuletzt müssen die geschälten Kartoffeln beigegeben werden, das Fett kommt obendrauf. Das Fleisch (wenn es aus einem Stück besteht) kommt für sich auf eine Platte. Das übrige wird gut «gestampft» (durcheinandergerührt) und auf eine andere Schüssel angerichtet.

Stamppot von Weisskohl mit Wurst

400 g Wurst (irgendwelche gute Siedwurst); 1½ kg Weisskohl; 1½ kg Kartoffeln; 50 g Fett; 1 Esslöffel Salz.

Reinige den Kohl, schneide ihn fein und koche ihn ½ Stunde mit ein wenig Wasser und Salz. Füge dann die geschälten Kartoffeln zu, siehe dass es genug Wasser gibt (aber nicht zuviel!!). Lege das Fett und die in lauem Wasser gewaschene Wurst obendrauf und lass alles noch ½ Stunde kochen. Die Wurst wird wieder auf einer eigenen Schüssel serviert und das übrige gut gemischt. Statt eines Teiles der Kartoffeln kann man ¼ Pfund weisse Bohnen nehmen, die allein gekocht werden müssen.

Stamppot mit Äpfeln («heisser Blitz»)

400 g Speck; 1 kg saure Äpfel; 1½ kg Kartoffeln; 30 g Fett; 1 Esslöffel Salz; 1 Esslöffel Zucker.

Koche den gewaschenen Speck ½ Stunde in soviel Wasser, dass er eben davon bedeckt wird. Lege die geschälten Kartoffeln obendrauf und darauf wieder die geschälten und geschnittenen Äpfel. Streue das Salz und das Fett über das Ganze. Alles kocht nun ½ Stunde, bis Kartoffeln und Äpfel gar sind. Speck allein servieren. Übriges durcheinanderstampfen und servieren.

Rosenkohl mit Kastanien

1 kg Rosenkohl; 1 Pfund Kastanien; 50 g Fett.

Koche die gewaschenen Kastanien mit viel Wasser und etwas Salz gar (zirka ¾ Stunde). Koche zu gleicher Zeit den rein-gewaschenen Rosenkohl gar mit ein wenig Wasser und einem Teelöffel Salz (½ Stunde). Ab und zu schütteln, damit sie nicht anbrennen! Schäle die Kastanien, vermische sie mit dem gekochten Rosenkohl, füge auch das Fett bei und lass alles noch zusammen einen Augenblick dämpfen.

Gefülltes Hackfleisch

500 g Hackfleisch; 1 Esslöffel gehackte Petersilie; Pfeffer, Salz und Muskatnuss; 50 g altes Brot ohne Rinde; etwas Milch; 4 Eier; Paniermehl; 5 Esslöffel Salatöl.

Koche 3 von den Eiern hart, tue sie in kaltes Wasser und schäle sie dann. Weiche das Brot in etwas warmer Milch, drücke es gut trocken aus und reibe es fein. Vermi-



Wohin zur Erholung

von Überarbeitung, Schlaflosigkeit, Stoffwechsel- und Herzstörungen? Ins neuzeitlich eingerichtete Kurhaus bei Zürich:

Sonnenbühl

über Affoltern a. A. Pensionspreis von Fr. 12.- an. Diät- und Rohkostkuren ohne Zuschlag.
Dr. med. Paul Hoppeler, Dr. med. M. Schiwoff

ASPIRIN[®]

TABLETTEN

bei rheumatischen Schmerzen
und Erkältungsanzeichen



Preis für die Glasröhre Frs. 2.—. Nur in Apotheken.



10 Rappen für eine Postkarte, mit der Sie unsere Aufklärungen über die schweizerische Nähmaschine „Helvetia“ verlangen sowie den Zahlungsplan, der auch das kleinste Budget nicht belastet, und Sie werden den Beweis in Händen haben, dass Sie als moderne Hausfrau eine „Helvetia“ Nähmaschine besitzen müssen. Sie sind diese Annehmlichkeit sich selbst und die Ersparnisse, die sie bringt, Ihrer Familie schuldig.

VERLANGEN SIE UNSERN PROSPEKT
**SCHWEIZ. NÄHMASCHINEN-FABRIK
„HELVETIA“ A.G. IN LUZERN 2**

sche damit das vierte, verklopfte Ei, Salz, Muskatnuss und Petersilie. Menge das ganze gleichmässig mit dem Hackfleisch und forme eine 3—4 cm dicke Fläche daraus. Schneide an jeder Seite der Eier ein wenig von dem Weissen weg, lege die Eier in einer Reihe, der Länge nach, auf das Hackfleisch und wickle dieses auf allen Seiten gleichmässig dick darum herum. Rolle das Fleisch durch das Paniermehl und brate es in der Bratpfanne in heissem Salatöl (zirka $\frac{3}{4}$ Stunde). Ab und zu muss die Oberfläche etwas begossen werden. Lass das Fleisch kalt werden, schneide es dann in Scheiben und lege es so auf den Teller, dass das Ei in jedem Stück zu sehen ist. Schmücke den Teller mit Salatblättern und Tomatenscheiben.

Jan Hagel

140 g Zucker und 140 g Butter werden eine halbe Stunde tüchtig gerührt. Dann fügt man 2 Eier, 70 g Mehl und ein wenig Zimt dazu. Alles wird noch eine Viertelstunde weitergerührt. Der Teig wird auf

ein mit Butter bestrichenen Blech dünn ausgelegt und mit vielen geschälten und gehackten Mandeln bestreut. Bei mässiger Wärme $\frac{3}{4}$ Stunde im Ofen goldgelb backen.

Kletskoppen

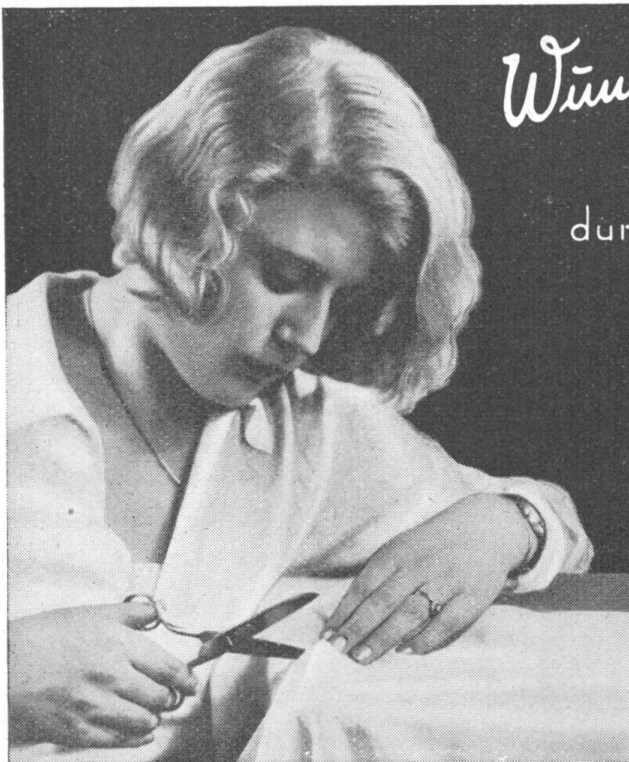
100 g Mehl; 250 g brauner Zucker; 100 g geschälte und in grosse Stücke geschnittene Mandeln; 75 g Butter.

Alles tüchtig zusammenrühren. Von dem Teig macht man Kügelchen, die man in ziemlich weitem Abstand voneinander auf das mit Butter bestrichene Blech setzt. Bei guter Wärme nicht zu dunkel backen.

Friesische Herrenkuchen

150 g altes Brot ohne Rinde; $1\frac{1}{2}$ Deziliter Milch; 2 Eier; 50 g Zucker; 50 g Butter; 1 Teelöffel Zimmt oder geriebene Zitronenschale.

Das Brot wird mit der Milch eingeweicht. Dazu fügt man die Eidotter, Zucker, Zimmt und das zu Schnee geklopfte Eiweiss. Von dieser Masse bäckt man in der Bratpfanne auf dem Herd in der Butter kleine Kuchen.



Wundervoll gepflegte Hände

trotz aller Hausarbeit, trotz ständigen Umgehens mit kaltem und warmem Wasser

durch **NIVEA-CREME**

Reiben Sie Gesicht und Hände allabendlich damit ein, aber auch am Tage, ganz nach Ihrem Belieben. Ohne einen Glanz zu hinterlassen, dringt Nivea-Creme vollkommen in die Haut ein und gibt ihr jenes samtweiche, frischgesunde Aussehen, das wir bei der Jugend so gern bewundern.

Preise für Nivea-Creme: Fr. 0.50—2.40

Hergest. durch: PILOT A.-G. BASEL



Nur Nivea-Creme enthält und darauf beruht ihre das hautverwandte Euzerit überraschende Wirkung.

Zur Körper-Massage **NIVEA-ÖL**, vor allem auch nach jedem Bade.

Buchstabengebäck

In Holland feiert man am 5. Dezember das St. Nikolausfest. Dann erzählt man den Kindern, dass St. Nikolaus aus Spanien kommt und in der Nacht den Kindern Geschenke bringt. Diese wirft er durch den Schornstein hinunter, während er, auf seinem weissen Schimmel, über die Dächer der Häuser reitet. Die Kinder setzen dann abends, bevor sie ins Bett gehen, ein Glas Wasser und etwas Heu für das Pferd in die Nähe des Ofens und auch ihren Schuh, wo die Geschenke eingeworfen werden sollen. Oft finden sie darunter einen Buchstaben, der gemacht wird aus dem folgenden Teig:

Erst macht man Blätter- (oder geriebenen) Teig, der dünn ausgerollt und in längliche Streifen geschnitten werden muss. In die Mitte jedes Streifens gibt man ein wenig von der folgenden Füllung, die man wieder mit einem Teigstück bedeckt. Nun macht man davon den gewünschten Buchstaben, bestreiche diesen mit einem geklopften Ei und lasse ihn in einem sehr heissen Ofen braun werden.

Füllung: 500 g süsse Mandeln; 500 g Zucker; 3 Eier; Zitronenschale; Wasser.

Mache die Mandeln fein, vermische sie mit dem Zucker, der geriebenen Zitronenschale, den geklopften Eiern, und soviel Wasser, dass es eine feuchte Masse wird.

PRAKTISCHE EINFÄLLE VON HAUSFRAUEN

Wir laden alle Hausfrauen freundlich ein, uns eigene praktische Einfälle einzusenden. Die zum Druck geeigneten werden veröffentlicht und honoriert

Für sechs Personen nimmt man von zwei Eiern das Gelbe, mischt mit etwas feinem Salz und Senf. Dann leert man unter

stetem Umrühren mit gutem Schwingbesen tropfenweise Oliven- oder Arachidöl daran bis die Masse fest ist, giesst ebenfalls tropfenweise etwas Zitronensaft dazu und zuletzt $\frac{3}{4}$ des zu Schnee geschlagenen Eiweiss. So erhalten Sie eine luftige, schöne Mayonnaise, die auch einem empfindlichen Magen zuträglich ist. L. H. in H.

Sachgemässe Projektierung
und Ausführung einer
Heizungsanlage sichert
billigen Betrieb

Erstellung von

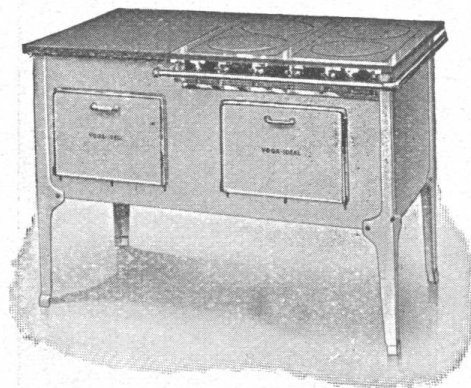
Heizungs- und Lüftungsanlagen

jeden Systems und Umfangs
für Koks-, Öl- u. Gasfeuerung

HEINRICH LIER
HEIZUNGS-INGENIEUR S.J.A.

Badenerstr. 440 - Tel. 39205 - Zürich 4

Der
VOGA-IDEAL
mit Wärmeplatte



der Gasherd der
praktischen Hausfrau

H. Vogt-Gut A.-G., Arbon