

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 59 (2002)
Heft: 3: Diabetes : Risiko abwehren

Rubrik: Auf dem Speiseplan

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: 26.04.2025

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

Pikante Vollwertküche

Sauerkraut-Bratlinge

750 g mehliges Kartoffeln
2 kleine Zwiebeln
2 EL Sonnenblumenöl
200 g Sauerkraut vom Fass (rohes S.)
1 Bund Petersilie
2 Eigelb
2 EL Sauerrahm
75 g feingemahlener Dinkel
Muskatnuss, Herbamare

Die Kartoffeln mit der Schale kochen, schälen und durch die Presse drücken. Zwiebeln fein würfeln und im Öl dünsten. Sauerkraut klein schneiden und noch 5 Minuten mitgaren. Abkühlen lassen! Petersilie fein hacken, mit dem Eigelb, dem Sauerrahm, dem Dinkel und den Gewürzen zu den Kartoffeln geben und gut durchmischen. Zum Schluss das Kraut dazugeben und untermischen. Bratlinge formen und im heissen Öl ausbacken. Dazu passt:

Apfel-Lauch-Frischkost

2 Stangen Lauch
2 mittelgrosse Äpfel
Für die Sauce: 150 g Sauerrahm
2 EL Zitronensaft
Herbamare, 1 Prise Curry

Ungeschälte Äpfel vierteln und in feine Scheiben, Lauch in ganz feine Ringe schneiden. Beides mischen. Die Zutaten für die Sauce gut verrühren und mit den Äpfeln und dem Lauch mischen. Gut durchziehen lassen.

Grünkern-Pilz-Bratlinge

200 g mittelgrobes Grünkernschrot
4,5 dl (450 ml) Plantaforce Gemüsebrühe
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
150 g Champignons, 100 g Lauch
2 Eier, 5 EL Olivenöl
1 TL getrockn. Basilikum (frisch: 3 Stiele)
2 EL Vollkornsemmelbrösel, Trocomare

Grünkernschrot mit der Gemüsebrühe aufkochen, bei geringer Hitze 20 Minuten kochen und bei ausgeschalteter Herdplatte 10 Minuten nachquellen lassen. Das Gemüse fein hacken bzw. schneiden und in 1 EL Olivenöl andünsten. Alles mit dem Grünkernschrot mischen und pikant würzen. Bratlinge formen und im restlichen Öl braten. Dazu passt:

Jogurt-Dill-Crème

250 g Salatgurke
1 Bund Dill, Herbamare
1 bis 2 EL Olivenöl
500 g Vollmilchjogurt, 1 EL Zitronensaft
Geschälte Gurke in kleine Stifte hobeln, Dill fein hacken. Alle Zutaten mit dem Jogurt mischen und abschmecken

Käse-Semmelknödel

5 bis 6 Vollkornsemmel vom Vortag
1/8 bis 1/4 l heisse Milch
2 bis 4 EL fein gem. Dinkel oder Weizen
Meersalz, Pfeffer, Muskatnuss, Zitronenschale
1 Bund Petersilie, gehackt
1 kleine Zwiebel, 1 EL Sonnenblumenöl
200 g würziger Käse, 2 Eier
2 bis 3 gekochte, fein geriebene Kartoffeln

Die Semmeln klein schneiden, in eine grosse Schüssel geben, mit der heissen Milch begiessen und etwas ziehen lassen. Dann Mehl, Gewürze, abgeriebene Zitronenschale, Petersilie und die im Öl gedünsteten Zwiebelwürfel, den fein geriebenen Käse, die Kartoffeln und die Eier dazugeben und gut durchkneten. Aus der Masse gleich grosse Knödel formen und in einer kräftigen Gemüsebrühe etwa 20 Minuten ziehen lassen. Dazu schmeckt Sauerkraut.

Tipp: Aus der Masse eine Rolle formen, in dicke Scheiben schneiden und diese in Öl ausbacken.

• MH

Die Rezepte sind für vier Personen berechnet.