Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 67 (1994)

Heft: 11

Rubrik: Blick in den Kochtopf

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 01.07.2025

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

Auch Fisch gehört zur Küche der Urschweiz

Flüeler Hechtschnitten

600 g Hechtfilets oder -tranchen
1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
frische Kräuter, gehackt, z.B. Dill, Fenchelkraut, Basilikum, Oregano, Thymian, Majoran und Estragon
1 Liter Fischfond
3 dl Weisswein
1 Becher Rahm
Salz, Pfeffer
wenig Butter

Die Hechtstücke mit Salz und Pfeffer würzen.

Fischsud und Weisswein erhitzen, Fisch darin 5 bis 10 Minuten pochieren. Inzwischen die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig dünsten. Die Kräuter beifügen, mit wenig Fischfond ablöschen und mit dem Rahm aufgiessen. Einkochen lassen, bis eine sämige Sauce entsteht, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zusammen mit Salzkartoffeln zum Hecht servieren.

Urner Bauernpastete

Für das nachfolgende Rezept wird ein Mürbeteig verwendet. Die Pastete gelingt aber auch mit einem Blätterteig.

Teig:

500 g Mehl
250 g Butter
250 g Zucker
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Backpulver
1 Eigelb zum Bestreichen

Aus den obigen Zutaten einen geriebenen Teig herstellen, den man anschliessend eine Stunde ruhen lässt.

Füllung:

200 g Weinbeeren
1 Teelöffel Zimt
1 dl Süssmost
3 Esslöffel Obstbranntwein
nach Belieben

Die Weinbeeren mit dem Süssmost und dem Schnaps einkochen. Den geriebenen Teig halbieren, beide Teile rechteckig auswallen. Die Füllung auf die eine Teighälfte geben, mit Zimt bestreuen. Die andere Hälfte darauflegen, mit einer Gabel den Rand gut andrücken. Die Pastete mit Eigelb bestreichen, im vorgeheizten Backofen golden backen.

«Aus Schweizer Familie» Nr. 31 vom 1.8.1990

Rispor

Diese Urner Spezialität besteht aus Reis und Lauch (Porree). Erzeugnisse aus ihrer Landwirtschaft – vor allem Käse – exportieren die Urner nach Italien. Als Gegengeschäft führen sie hauptsächlich Reis, Mais und Wein ein.

1 kg Lauch
2 Tassen Reis
1 Liter Bouillon
150 g Sbrinz, gerieben
50 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

Den Lauch gut waschen und in 1 cm dicke Rädchen schneiden. Butter in einer grossen Pfanne erhitzen, den Lauch darin dämpfen, mit der Fleischbrühe ablöschen. Den Reis beifügen, alles ohne zu rühren 25 Minuten auf schwachem Feuer köcheln lassen. Wenn nötig, Flüssigkeit abgiessen, den Reibkäse daruntermischen, anrichten. ■

Umwelt

Schweizer Abfallwirtschaft

Der Wunsch nach der Erhaltung einer lebenswerten Umwelt bestimmt zunehmend die politischen Aufgaben des Staates, die Richtung der wirtschaftlichen Entwicklung und das Verhalten der Gesellschaft. Der Abfallwirtschaft kommt dabei eine grosse Bedeutung zu. Entgegen der verbreiteten Auffassung, dass die Schweizer grosse «Abfallsünder» seien, belegt die Schweiz bezüglich der umweltgerechten Abfallentsorgung im internationalen Vergleich einen Spitzenplatz. In den letzten zwanzig Jahren stieg der Anteil der Bevölkerung, deren Siedlungsabfälle geordnet entsorgt werden, von 73 Prozent (1972) auf stolze 99 Prozent (1992). Noch 1955 betrug dieser Anteil erst 50 Prozent, nicht viel mehr als 1932, als lediglich 40 Prozent der Schweizer ihre Abfälle nicht in Bachbetten und ähnlich deponierten. 80 Prozent der Siedlungsabfälle werden heute verbrannt und somit in eine umweltfreundliche mineralische Form gebracht, was weltweit eine Spitzenleistung darstellt. Auch bezüglich der industriellen Abfälle und des Recycling steht die Schweiz gut da. Bevor wir aber ein allzu lautes Loblied anstimmen, soll vermerkt werden, dass in der Schweiz pro Einwohner jährlich 425 kg Siedlungsabfälle anfallen, was ebenfalls einen Spitzenwert