Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1980)

Artikel: Hüt choch ich, Mami!
Autor: Zoller, Eva
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-987512

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: 11.07.2025

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

Hüt choch ich, Mami!

Als ich etwa 12 Jahre alt war, durfte ich drei Wochen lang für unsere Nachbarskinder kochen, weil ihre Eltern verreist waren. Aus diesem Grunde hatte ich mir ein paar Rezepte in ein kleines Büchlein geschrieben, unter anderen auch dieses:

Kartoffelstock (für 4–5 Personen)

1 kg Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und im Salzwasser weichkochen. Wenn sie fast durch sind, 2 dl Milch in einer grossen Pfanne erwärmen mit einem Stücklein Butter, etwas Muskatnusspulver und Streuwürze darin. Die fertigen Kartoffeln mit einer Lochpresse in die Milch drücken – umrühren, bis der Stock schön glatt wird – probieren! Fehlt noch etwas Würze?

Da ich für 5 Personen kochte, nahm ich 5×2 dl Milch, also einen ganzen Liter! Du kannst dir sicher vorstellen, was für eine Suppe aus meinem Stock entstanden ist! Nun, dir gelingt er sicher besser, wenn du dich genau an die Anweisungen hältst, so dass du bei nächster Gelegenheit einmal stolz sagen kannst: «Mami, hüt choch **ich**!» Es muss ja nicht unbedingt am Muttertag sein, sicher freut sie sich auch an einem gewöhnlichen Tag darüber, wenn sie dank deiner Hilfe etwas anderes erledigen kann, statt in der Küche zu stehen. Oder du verkürzt dir ganz einfach «zum Plausch» einen langweiligen Ferientag damit! Meine kleine Nachbarin Gabi hat das folgende Menü für den Geburtstag ihrer Mutter ausprobiert. Ihr Bruder Michi meinte begeistert: «Das chasch wider emal choche, Gabi!» Nur einen Hinweis noch: Wer wenig Erfahrung im Kochen hat, sollte vielleicht erst einmal nur einen Teil des Menüs üben, z. B. den Salat oder den Kartoffelstock, bevor er sich an ein ganzes Essen wagt. Hier nun mein

Menüvorschlag für 4–5 Personen:

Vorspeise: Kopfsalat mit Radieschenröschen

Hauptgang: Kartoffelstock mit Pouletragout

Dessert: Apfelstückliglace mit Apfelmus

Und wie wird's gemacht?

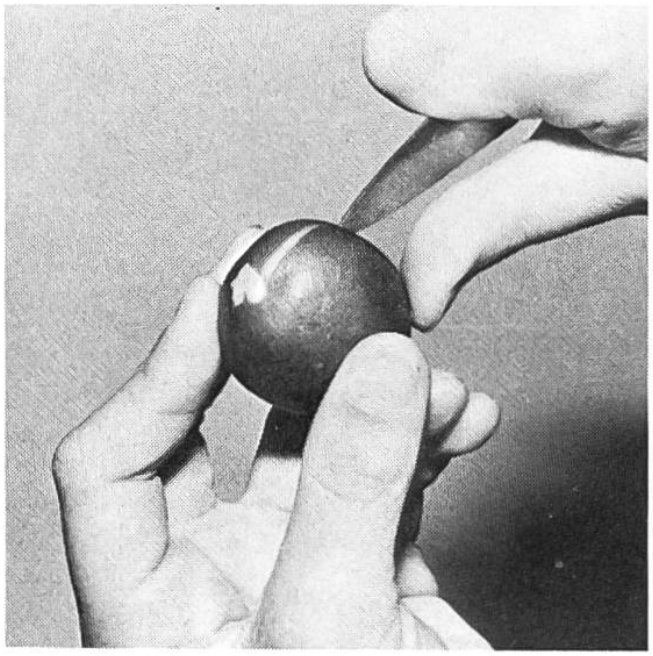
Erst einmal gehst du einkaufen. Folgende Dinge brauchst du:

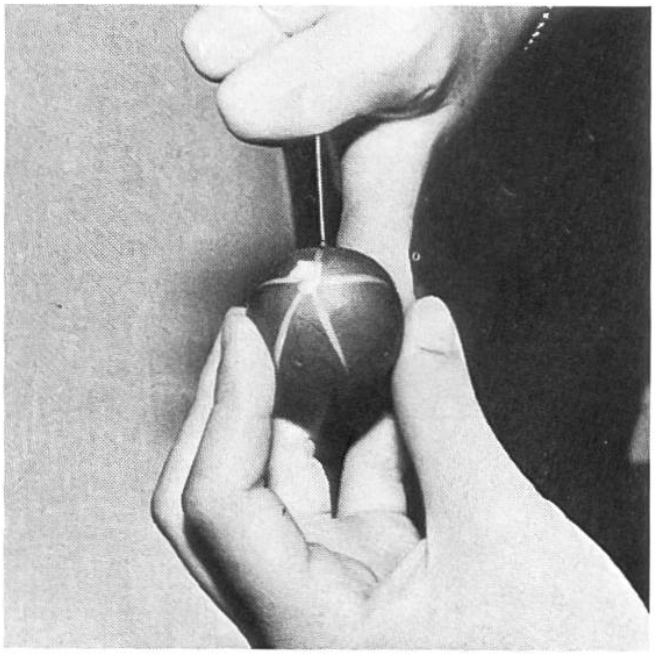
1 Kopfsalat, 1 Bund Radieschen, 1 Kübeli Sauermilch oder Joghurt nature, 1 kg Kartoffeln, 1 Büscheli Peterli, ½ Liter Milch, 100 g Butter, Muskatnuss- und Rosmarinpulver, 2 Päckli gefrorene Pouletschenkel, je ein Beutel Rahm-

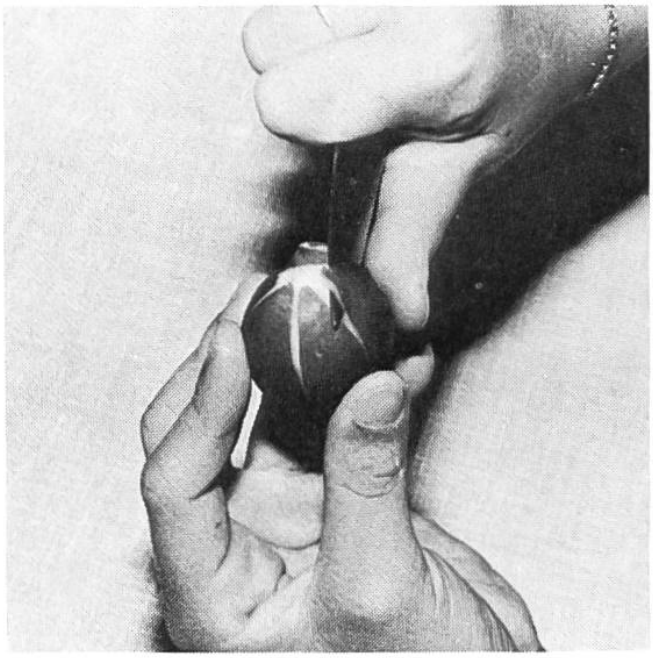
sauce und gebundene Bratensauce, 1 Pfund Rüebli, 1 Pack Apfelglace mit Apfelstücklein drin, 1 mittlere Büchse Apfelmus, 2 dl Schlagrahm, 1 Paket Guetzli, Kaffee? Kaffeerahm?
Etwas Mehl, Pfeffer, Salz, Streuwürze, Öl, Essig, Senf, flüssige Würztropfen (z. B. Maggi oder Toro) und Zucker brauchst du auch noch. Kontrolliere, ob du alles in eurer Küche vorfindest, sonst setze es auf die Einkaufsliste! Denke frühzeitig ans Posten, denn die Pouletbeinchen sollten ein paar Stunden ausgepackt in der Zimmerwärme liegen, oder aber über Nacht im Gemüsefach des Kühlschrankes langsam auftauen.

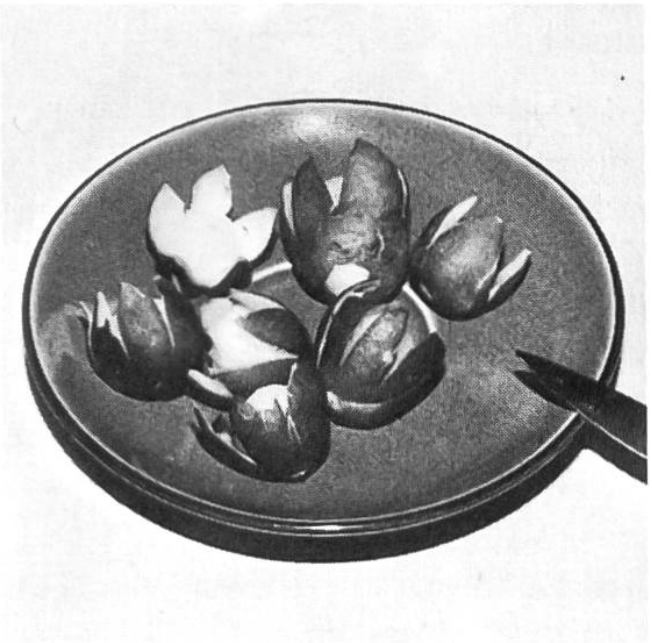
Vorbereitung

Etwa zwei Stunden vor Essenszeit legst du alle Zutaten bereit. Du beginnst mit dem Schälen der Kartoffeln. Schneide sie sodann in grosse Stücke und leg sie in eine Schüssel mit kaltem Wasser. Als nächstes schälst du die Rüebli und schneidest sie in Rädchen von höchstens ½ cm Dicke. Nun wird der Kopfsalat in die Blätter zerlegt (fleckige Teile wegzupfen), sauber gewaschen und gut getrocknet in der Salatschwinge oder in einem Tüchlein.









Und so entstehen die Radieschenröschen: Schneide Kraut und «Schwänzchen» ab und wasch die Radieschen. Mit einem spitzen Messerchen ritzt du nun die Haut von der Spitze her sternförmig ein, etwa 1 mm tief, bis zur Hälfte der Kugel. Dann löst du die einzelnen Hautspitzchen vorsichtig ab, so dass sie wie die Blättchen einer Blume von der Knospe abstehen können. Nicht ganz wegschneiden! Die so vorbereiteten Röschen legst du in eine Schüssel mit Wasser und Eiswürfelchen, dann öffnen sie sich von selber noch ein wenig mehr.

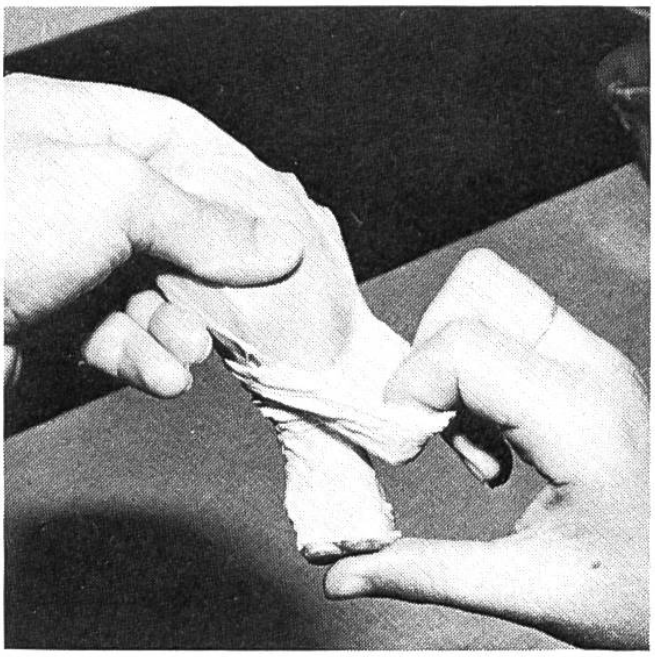
Nun ziehst du noch den Pouletbeinchen «das Fell über die Ohren» (siehe Bild). Das geht manchmal etwas streng. Eine Schere kann

dir helfen. Es macht auch nichts, wenn am Knöchelchen noch etwas Haut übrigbleibt.
Als letzte Vorbereitung deckst du den Tisch.

Noch eine Stunde Zeit! Das Kochen beginnt!

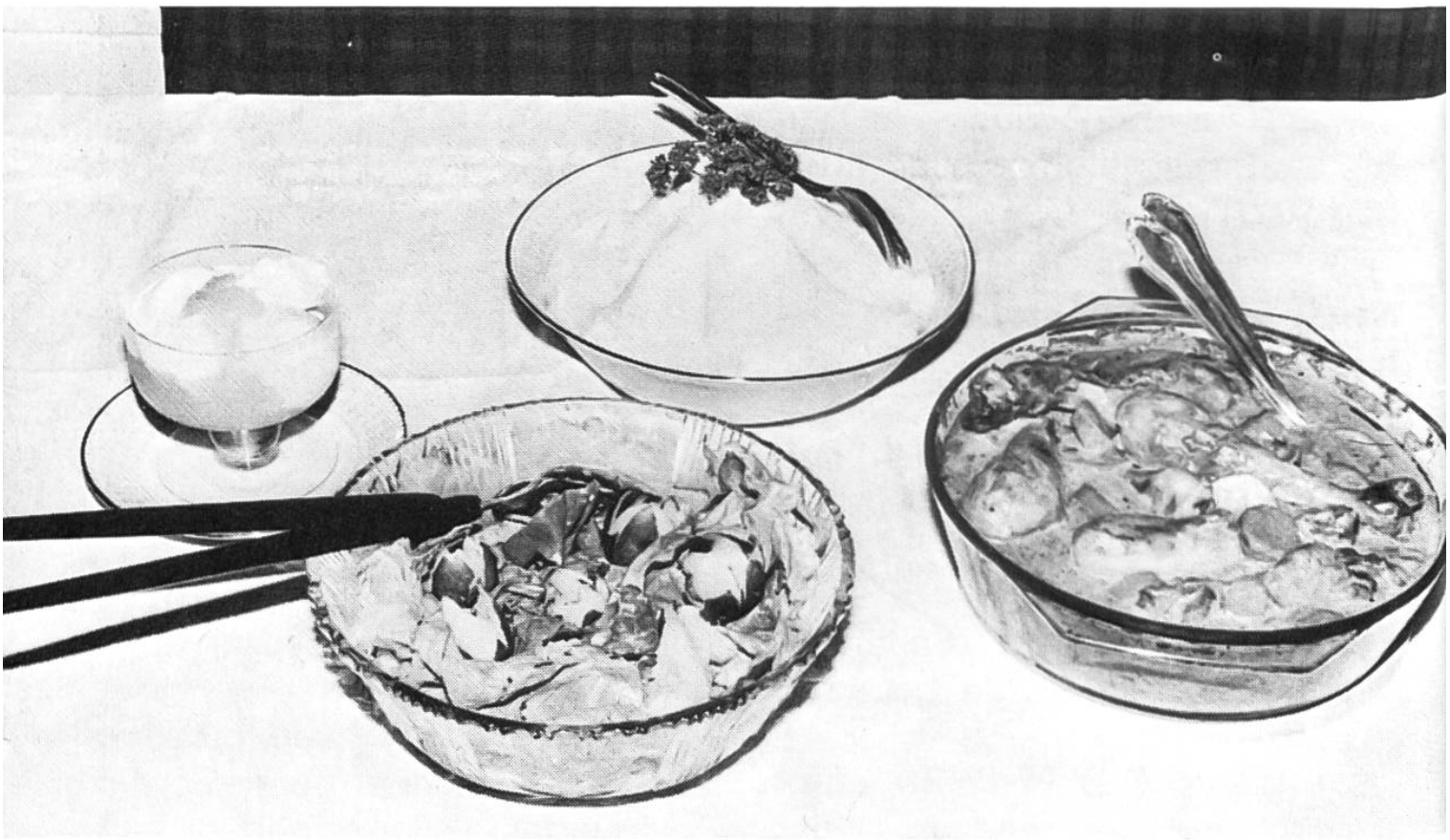
1. Mische auf einem Küchenpapier 1 Esslöffel (El) Mehl mit 1 Teelöffel (Tl) Salz und je etwa 1 Messerspitze Pfeffer und Rosmarinpulver. Darin wendest du die Schenkelchen, bis sie schön gepudert aussehen.
2. Gib zwei El Öl in die Bratpfanne, und während es heiss wird, heizt du den Backofen auf der höchsten Stufe vor und stellst eine grosse feuerfeste Form mit einem Stück Butter darin hinein.
3. Ist das Öl jetzt heiss? Es soll nicht rauchen, sondern nur leise knistern, wenn du die Fleischstücke hineinlegst (nur die Hälfte aufs Mal!). Etwa alle halben Minuten wendest du die Stücke, so dass sie rundum schön goldbraun

Übrigens ...
Es müssen nicht immer Pouletschenkel sein. Auch Flügelchen (die brauchen nicht so lang) oder Voressenmöcklein von Rind, Kalb oder Schwein (die brauchen viel länger), sogar Hasenstücke eignen sich für so ein Ragout.



werden. Nach zwei bis drei Minuten kannst du sie in die feuerfeste Form geben und die zweite Hälfte anbraten.
4. Dazwischen hast du Zeit, in einer hohen Pfanne etwa 1 Liter Wasser mit einem Tl Salz aufzustellen für die Kartoffeln. Volle Hitze, bis es kocht!
5. Nun bereitest du die beiden Beutelsaucen zu, indem du alle angegebenen Zutaten beider Beutel zusammen in eine weitere Pfanne gibst und gut schwingst. Während du aufs Aufkochen wartest, streust du die Rüeblirädchen über das Poulet und drehst

Übrigens ...
Statt Rüeblirädlein gebe ich manchmal kleine Blumenkohlstücklein, ganze Champignons, Selleriestäbchen oder frische Erbsen ins Ragout.



die Backofentemperatur auf die Hälfte zurück.

6. Die fertige Sauce giesst du über Fleisch und Rüebli und achtest darauf, dass die Rüebli gut untergetaucht sind, sonst werden sie nicht weich. Decke die Form zu (evtl. mit Folie) und kontrolliere häufig, ob die Sauce wirklich nur leise blubbert, denn kocht sie zu stark, werden die Beinchen zäh, kocht sie gar nicht, bleiben die Rüebli hart. In etwa 15–20 Minuten wird das Ragout bereit sein. Es darf aber auch etwas später serviert werden.
7. Kocht das Wasser für die Kartoffeln? Dann hinein mit ihnen! Während sie zugedeckt weichköcheln, bereitest du die Salatsauce zu:
8. Mische je 10 Streuer Würze und Pfeffer und 10 Spritzer Maggi mit einer Messerspitze Zucker, 1 Tl Senf und 1 El Essig. Rühre 2 El Öl und einen El Sauermilch oder Joghurt dazu, bis alles schön sämig ist. Etwas gehackter Peterli, Schnittlauch oder

Übrigens ...
In die gleiche Salatsauce kannst du geraffelte Rüebli mischen oder ein ander Mal Peperonistreifchen, Tomatenstücklein, Gurkenrädchen, Chicorée- oder Nüsslisalat. Sogar winzige Blumenkohlröschen schmecken darin gut, roh oder gekocht.

Zwiebel machen die Sauce noch feiner. Mische den Salat erst vor dem Servieren drunter, sonst wird er schlapp.

9. Stich mal mit einem Messer in eine Kartoffel. Ist sie durch und durch weich, nimmst du die Pfanne vom Herd, schüttest das Wasser ab und deckst sie zu bis nach der Vorspeise.
10. Auf der noch heissen (aber schon abgeschalteten) Platte erwärmst du nun noch die Milch samt Zutaten für den Stock. Aber bitte denk dran: 2 dl reichen für die ganze Familie!
11. Salat mischen, Radieschen drauf garnieren, und dann wird die Familie zur Vorspeise eingeladen. Salat voraus essen ist nämlich gesünder! Kontrolliere vorher noch einmal das Ragout und entferne den Deckel.

Hat's geschmeckt? Nun bereitest du den Kartoffelstock noch fertig zu und servierst ihn mit einem Zweiglein Peterli dekoriert zum Ragout. Das Dessert füllst du erst nach dem Hauptgang in Coupegläser, was leichter geht, wenn du die Glace schon jetzt aus dem Kühlschrank nimmst. Sie wird dann mit Apfelmus und geschlagenem Rahm gekrönt und mit ein paar Guetzli serviert. Vielleicht möchte jemand einen Kaffee dazu?

Wenn du das ganze Essen früh genug planst, könntest du noch eine hübsche Menükarte dazu zeichnen und dir eine Tischdekoration ausdenken, vielleicht mit Blümchen oder gefalteten Servietten?

Viel Glück, Meisterköchin!

Eva Zoller

Übrigens ...
Auch Baumnussglace mit zusätzlichen Nüssen dekoriert oder Erdbeerstückliglace mit zusätzlichen frischen Erdbeeren schmecken als Coupe wunderbar!