

Objektyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **66 (1993)**

Heft 6

PDF erstellt am: **11.09.2024**

### **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.



## Der Fourier

Offizielles Organ des Schweizerischen Fournierverbandes

Anzeigenverwaltung

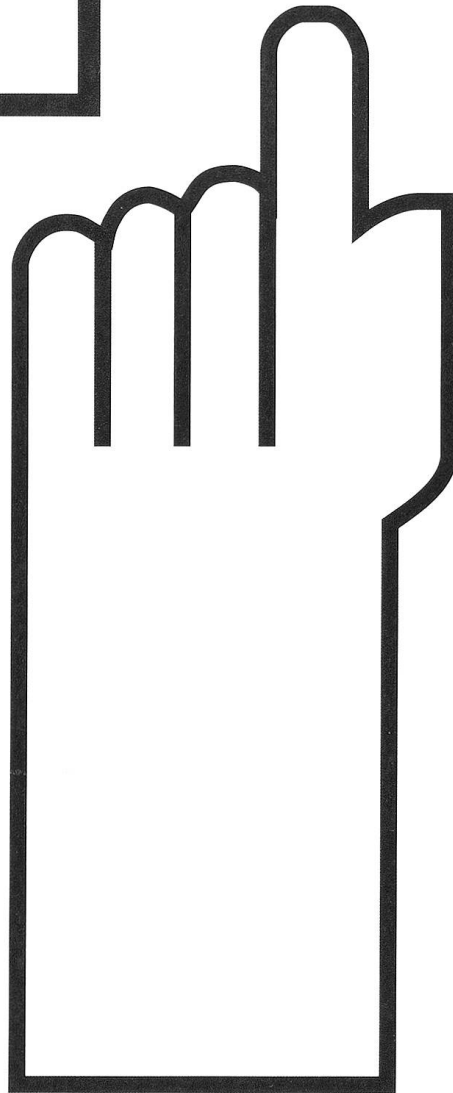
**KURT GLARNER**

Huberlistrasse 797, 8260 Stein am Rhein/SH,  
Telefon/Fax 054/41 19 69

**wenn's um Inserate geht:**

**von mir dürfen Sie  
mehr erwarten...**

...zum Beispiel ein ausgeklügeltes Rabattsystem – fragen Sie danach!



## Normalerweise sind die Erfolgsrezepte der «Winterthur» gut gehütete Geheimnisse.



Rezept für 4 Personen

800 g Siedfleisch (Rindsschulter)

2 Stück Rüebli

2 Stück Pfälzerrüebli

1 kleiner Sellerieknollen

1 grüner Lauchstengel

1 Stück Zwiebel, gehackt

1 Knoblauchzehe

2 Stück Kartoffeln, in Würfel geschnitten

1 Lorbeerblatt

1 Nelke

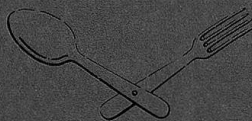
Pfeffer aus der Mühle

10 g Salz

1 Prise Safran

1 Bund Schnittlauch

1,2 l Wasser/Bouillon



Das Fleisch in 50 g schwere Stücke schneiden und in die 90 Grad heisse Bouillon geben und sofort aufkochen, das Fett abschäumen und auf dem Siedepunkt ziehen lassen, zirka 1 Stunde lang. Mit Safran und Salz würzen, dann das in mundgerechte Stücke geschnittene Gemüse und die Kartoffeln dazugeben und nochmals 20 Minuten lang ziehen lassen. Ganz heiss servieren und mit gerösteten Brotwürfeli, Käse und Schnittlauch garnieren.

**winterthur**

Von uns dürfen Sie mehr erwarten.