

Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **85 (1959)**

Heft 18

PDF erstellt am: **10.07.2024**

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.

3 Saucen – um Ihre Familie zu bezaubern!

Saucen gelten als die hohe Schule der Kochkunst und die Kochbücher sind voll von wahren Virtuosenstücken. Und doch... wir moderne Menschen ziehen je länger desto mehr eine leichte, einfachere Art des Kochens und

Essens vor – dabei aber haben wir gern «rassige Sachen»!

Diese drei Saucen müssen Sie versuchen! Sie sind leicht und schnell zubereitet (eine allerdings ist mehr für «bäumige» Essen bestimmt!) und sie sind so schmackhaft, so würzig, dass sie aus manchem einfachen Plättli eine richtige Spezialität machen.

Senf ist ein Zaubermittel – ein wenig Senf und etwas Phantasie – und viele Gerichte bekommen ganz neuen Charme!



Warme Senfsauce «Robert»:

$\frac{1}{2}$ feingehackte Zwiebel und Peterli in 30 g Butter dünsten, 2 Esslöffel Mehl dazu – mit 4 dl warmer Bouillon ablöschen und glatt rühren. Dann 3-4 Esslöffel Thomy-Senf beifügen, würzen und zehn Minuten leise kochen lassen. Herrlich!

Menus:

- 1 Rindsbraten mit Senf bepinselt und mit Speck umwickelt, Senfsauce, Kartoffelstock und Salat.
- 2 Suppenfleisch, Saucenkartoffeln (Geschwellte in die Senfsauce schneiden), Salat.
- 3 Dorschfilets meuniere (gebraten), Senfsauce, Salzkartoffeln, Salat.

Kalte Senfsauce «Thomy»:

2 dl Rahm schlagen (er muss noch fließen), 4 Esslöffel Thomy-Senf einrühren, salzen, gehackten Peterli dazu oder Schnittlauch, einige Tropfen Zitronensaft. Und dann:

Menus:

- 1 Hors d'œuvre Platte, aus verschiedenen Salaten (unangemacht) mit Bündnerfleisch und gesalzenen Nüssen garniert, Senfsauce.
- 2 Kaltes Roastbeef, Senfsauce, russischer und grüner Salat.
- 3 Geschwellte und Tomaten, Senfsauce.

Warme Senfsauce «Flamande»:

100 g Butter im Wasserbad schmelzen, 3-4 Esslöffel Thomy-Senf einrühren, 1 Eigelb mit etwas Mehl und etwas Wasser verrühren, die Sauce damit binden, würzen.

Menus:

- 1 Kalte Pastete garniert mit ganzen Oliven, Salaten etc., Senfsauce.
- 2 Gesottener Fisch (Forelle, Salm, tiefgekühlte Filets), Senfsauce, Salzkartoffeln, Salat.
- 3 Geschwellte, Lauch oder Sellerie, Bauernschinken, Senfsauce.

Thomy

Thomy

Thomi + Franck AG Basel

THOMY der so feine Sachen macht!