

Objektyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **86 (1960)**

Heft 41

PDF erstellt am: **27.09.2024**

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.

**Nur für
Männer!**

Thomi + Franck AG, Basel

Merkwürdigerweise haben die Männer ja eine gewisse Neigung für das Zarte. Im Essen jedoch ziehen sie das Rassige, Kräftige, Würzig-Aparte vor. Und da nun das alte Lieblingsgericht der Könige, das Poulet, so vorteilhaft geworden ist, dass man es sich leicht und immer wieder leisten kann, zeigen wir hier ein Thomi-Spezialrezept, nach dem das Poulet zur Abwechslung völlig neu und so unerhört rassig und saftig schmeckt, dass es jeden Mann begeistern muss. Sollten Sie also einen Herrn kennen, dem Sie aus irgend einem Grunde eine kleine Freude machen möchten... das wäre es!

THOMY

...der so
feine Sachen
macht!

**RASSIGES POULET
«THOMY»**

Für 4 Personen:
1 Poulet (ca. 1 kg), Salz,
Thomy Senf, Pfeffer.
Füllung: Hühnerleber,
150 g Speck, 1 Weggli,
½ Zwiebel, Peterli,
frische Küchenkräuter,
Rosmarin, Liebstöckel,
Bohnenkraut etc.
oder Gewürzmischung,
1-2 Esslf. Thomy Senf.

Poulet mit Salz und Pfeffer einreiben, füllen wie folgt: Speck in Würfeli schneiden, mit fein gehackter Zwiebel und Küchenkräutern in wenig Butter andünsten, das eingeweichte Weggli und die feingeschnittene Pouletleber begeben. Mit 1-2 Esslf. Senf und Salz binden und würzen. Das gefüllte Poulet zunähen oder zubinden. - In Gratinform legen, dick mit Senf einstreichen, mit Öl beträufeln. Evtl. Tomaten mit restlicher Füllung füllen, dazulegen. In sehr heissem Ofen Poulet ¼ Stunde anbraten, mit wenig Bouillon oder Wein übergießen und auf kleinem Feuer eine gute ½ Stunde weiterschmoren. Dazu Salat und frisches Brot.

■ Für «ganz Anspruchsvolle»: Thomy-Senf extra pikant: GELBE TUBE