

Bon appétit mit Sato babates und gefülltem Herz

Autor(en): **Simmen, René**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **110 (1984)**

Heft 18

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-607365>

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.



Bon appétit mit Sato babates und gefülltem Herz

Sowenig die Hexen krummnasig, bucklig und trüfäugig denkbar sind, sowenig sind Hexenspeisen ein Geköch aus Kröten, Schlangen, Schierlingskraut, Russ und Fliegenpilzen. Hexen können recht attraktiv sein. Dies ist auch ihre Küche, die an sich sehr einfach ist. Bevorzugte Gerichte der Hexenküche sind Eierspeisen, Innereien, Geflügel, Hülsenfrüchte, Wald- und Feldkräuter sowie Pilze. Die nachstehenden Rezepte sind dem Buch von René Simmen «Geheimnisse der Hexenküche» entnommen (erschienen im Wenzinger-Verlag, München).

LINSENSALAT MIT KANINCHEN- ODER GEFLÜGELLEBER

Für 6 Personen:
 250 Gramm Linsen, über Nacht eingeweicht und dann in Salzwasser weichgekocht
 500 Gramm Kaninchen- oder Geflügelleber
 Butter, Salz

Für die Salatsauce:
 ½ Esslöffel Honig
 1½ Esslöffel Sherryessig
 4 Esslöffel Nussöl
 2 Schalotten, feingehackt
 weisser Pfeffer, Chilipfeffer

Bereite die Salatsauce zu und mische etwa ¾ davon unter die ausgekühlten Linsen. Lasse eine halbe Stunde ziehen. Schneide unterdessen die Leber in Streifen, brate sie in heisser, schäumender Butter und würze sie sparsam mit Salz und Pfeffer. Verteile den Salat auf die Teller. Belege den Salat mit den Leberstreifen, beträufle diese mit dem Rest der Sauce.

Anstelle von Leber kannst du Kaninchenfleisch verwenden. Das Kaninchenfleisch wird in einer Gemüsebouillon gekocht und, ohne Knochen, über den Salat verteilt. Es wird ebenfalls mit etwas Salatsauce übergossen.

INGWER-HUHN IM GEMÜSEBETT

1 Huhn von gut 1 Kilo Gewicht
 1 Bündel Suppengrün
 Salz, 8 Pfefferkörner
 1 grosse Zwiebel
 2 Rüebli
 2 Zucchini
 4 kleine weisse Rüben (Navets)

oder/und 1 Lauch (das Weisse)
 2 Eigelb, zerklöpft
 4 Esslöffel Frischkäse
 1 Stück frischer Ingwer, fein gerieben
 1 Esslöffel gehackter Kerbel

Bringe 2 Liter Wasser zum Kochen, gib Salz, Pfefferkörner, Gemüsebündel, Zwiebel und dann das Huhn hinzu. Lasse 50 Minuten köcheln ● Schneide inzwischen die Zucchini, Rüebli und Navets in feine kleine Stengelchen, den Lauch schneide in feine Streifen ● Nimm das Huhn aus dem Sud und stelle es warm ● Vom Sud giesse eine grosse Tasse voll durch ein feuchtes Tuch in eine kleine Kasserolle. Rühre die Eigelb hinzu und erhitze auf kleinem Feuer so lange, bis sich die Sauce bindet. Salze und peppere, gib unter Rühren den Ingwer und den Frischkäse hinzu. Halte die Sauce im Wasserbad warm ● Lasse in der restlichen Bouillon das zerschnittene Gemüse einige Minuten köcheln ● Entferne unterdessen vom Huhn Haut und Knochen. Schneide das Fleisch in Stücke. Richte es mit dem Gemüse auf einer Platte an. Giesse die Sauce über das Fleisch. Gamiere mit Kerbel.

EIER IN SCHNITT-LAUCHSAUCE

8 Eier
 2 mittelgrosse Zwiebeln, fein gehackt
 2 Esslöffel Butter
 ½–1 Esslöffel Mehl

2½ Deziliter helles Bier
 Streuwürze, weisser Pfeffer
 ½ Deziliter Rahm
 4 Esslöffel feingehackter Schnittlauch

Die Eier 9 bis 10 Minuten kochen, abschrecken, schälen, in heissem Wasser warm halten. ● Dünste in der Butter die Zwiebeln glasig. Bestäube sie unter Rühren mit Mehl, giesse unter Rühren das Bier bei, lasse alles zugeeckt gute 10 Minuten köcheln ● Streiche die Sauce dann durch ein Sieb, koche sie nochmals kurz auf und würze sie. Schlage den Rahm darunter, gib den Schnittlauch bei ● Halbiere die Eier und verteile sie auf einer vorgewärmten Platte. Giesse die Sauce darüber.

KALBSHERZ, GEFÜLLT

1 Kalbsherz
 je 100 Gramm Kalb- und Schweinefleisch
 50 Gramm frischer Speck
 1 Brötchen, eingeweicht
 1 kleine Zwiebel, klein gehackt

je 1 Esslöffel gehackte Petersilie, Kerbel oder Fenchelkraut
 1 Ei
 Salz, Muskatnuss
 Frühstücksspeck
 2 Esslöffel Butter

100 Gramm Champignons
 ½ Zwiebel
 1 Glas Rotwein
 ½ Liter Bouillon
 1 Teelöffel Maizena
 Pfeffer und Salz

Drehe das Fleisch und den frischen Speck mit dem gut ausgedrückten Brötchen durch die Hackmaschine ● Schwitze die Zwiebel und die Kräuter in etwas Butter an und mische sie mit dem Ei unter das Fleisch, würze mit Salz und Muskatnuss. Die Farce in das gereinigte Herz geben, dieses zunähen und mit dem Frühstücksspeck umwickeln ● Brate das Herz in der Butter an, lass dabei die Pilze und die halbe Zwiebel mitbraten. Lösche den Bratensatz mit Rotwein ab, fülle mit heisser Bouillon auf ● Lass alles geruhsam eine knappe Stunde auf kleinem Feuer schmoren. Legiere dann die Sauce mit etwas Maizena, schmecke mit Pfeffer und Salz ab.

KUTTELN MIT LAUCH

Soto babates (Indonesien)

800 Gramm Kutteln, vorgekocht
 4 Esslöffel Fett oder Öl
 ½ Liter Bouillon
 5–6 Lauchstengel, halbiert
 1 Karotte und ½ Sellerie, gewürfelt
 1–2 Knoblauch (nach Belieben)

2 Gewürznelken
 1 Stück frisch geriebene Ingwerwurzel
 Sambal olez oder Chilipulver nach Belieben
 1 Esslöffel Essig
 ½–1 Tasse Sauermilch
 Salz und Pfeffer

Brate die in Streifen geschnittenen Kutteln in Fett/Öl an, lösche mit ½ Liter Wasser oder Bouillon ab, gib Lauch, Karotten, Sellerie und Ingwer dazu. Lasse 1 gute Stunde köcheln ● Würze dann mit Essig, Salz und Pfeffer, rühre die Sauermilch darunter.