

# Auf dem Speiseplan

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **58 (2001)**

Heft 4: **Kuren mit Moor und vielem mehr**

PDF erstellt am: **11.08.2024**

## **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.

# Allerlei mit Ei

## Brokkolisuppe mit Eierstich

1/2 Bund Frühlingszwiebeln  
300 g Brokkoli  
20 g Butter  
3/4 l Plantaforce Gemüsebrühe,  
Herbamare  
Zutaten Eierstich: 1 Ei, 2 Eigelb  
1/8 l halb Sahne/halb Gemüsebrühe  
Muskatnuss, Herbamare

Das Grün der Zwiebeln in feine Ringe schneiden und beiseite stellen. Die Zwiebeln halbieren. Brokkoli in Röschen teilen, die Stiele schälen und in Scheiben schneiden. Butter im Topf erhitzen, die Zwiebelhälften und das Gemüse kurz andünsten, mit der Brühe aufgiessen und 10 Minuten köcheln lassen. Mit dem Kräutersalz abschmecken.

Für den Eierstich eine kleine runde Auflaufform mit Butter ausfetten, diese in einen Topf mit heissem Wasser stellen und den Backofen auf 175 °C vorheizen. Eier mit den anderen Zutaten verquirlen und in die gefettete Form giessen. In das Wasserbad stellen, mit Alufolie abdecken und 30 Minuten im Ofen garen. Zirka fünf Minuten abkühlen lassen, den Rand mit einem Messer lösen und aus der Form stürzen. Den Eierstich in Streifen oder Würfel schneiden, auf vier Tellern verteilen und mit der Suppe begiessen. Mit dem Zwiebelgrün garnieren.

## Spargel-Eier-Salat

1 kg grüner Spargel  
1 TL Butter  
1/2 Zitrone, Meersalz  
125 g leichte Mayonnaise  
150 g Naturjogurt  
Herbamare, 2 Bund Schnittlauch  
1 kleine Zwiebel  
2 Äpfel  
6 hartgekochte Eier

Die holzigen Spargelenden grosszügig abschneiden. Die Stangen in vier Zentimeter grosse Stücke schneiden und in einem Liter Wasser (mit Meersalz, Zitronenscheiben und etwas Butter) bissfest garen. Den Spargel mit dem Schaumlöffel herausnehmen und abkühlen lassen. Für die Marinade Mayonnaise und Jogurt glattrühren, würzen und die feingehackte Zwiebel, den Schnittlauch und die kleingewürfelten Äpfel zufügen. Mit den Spargelstücken mischen. In eine Salatschüssel abwechselnd Spargelsalat und die in Scheiben geschnittenen Eier schichten. Eine Stunde ziehen lassen. Dazu schmeckt Vollkorntoast.

## Salzburger Nockerln

65 g Butter  
4 grosse Eier  
50 g Honig oder Rohrzucker  
60 g Dinkelvollkornmehl  
2 Msp. Weinsteinbackpulver  
Mark von einer halben Vanilleschote  
1,5 dl (150 ml) Milch

Backofen auf 200 °C vorheizen.  
25 Gramm Butter in einer flachen Auflaufform schmelzen, die Milch dazugeben. Die restliche Butter (40 g) in einem Topf schmelzen und abkühlen lassen. Eier trennen. Das Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Honig schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Vanille vorsichtig unterheben, dann die abgekühlte flüssige Butter zufügen. Zuletzt das geschlagene Eiweiss unterheben. Mit einem Löffel 8 grosse Nocken abstechen und in die heisse Milch setzen. 10 Minuten im Ofen backen, bis die Masse goldbraun gebacken ist. Sofort servieren. (Die Gäste sollten auf das Soufflé warten, nicht umgekehrt.)

**Die Rezepte sind für vier Personen berechnet.**