

# A. Vogel Naturküche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **64 (2007)**

Heft 12: **Depression : Wege aus dem Tief**

PDF erstellt am: **10.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

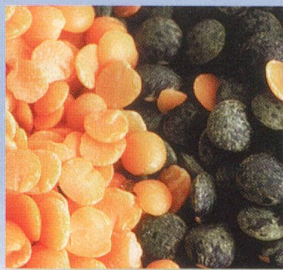
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.



Kostproben  
von  
Vreni Giger



## Seeteufel in Curry gebraten auf Balsamicolinsen

- |  |   |
|--|---|
| 4 Seeteufelmedaillons à ca. 250g                                   | 1 EL Senf                                     |
| 100 g Karotten, Sellerie und Lauch,<br>in feine Würfel geschnitten | 1 EL Mehl                                     |
| 50 g Zwiebeln, fein gehackt  | 1 dl (100 ml) Balsamico                       |
| 2 Knoblauchzehen, durchgepresst                                    | etwas Butter                                  |
| 100 g Speck in feinen Würfeln<br>(nach Wunsch)                     | 1 dl (100 ml) Gemüsebouillon<br>(Plantaforce) |
| 200 g rote Linsen  | etwas Mehl, mit Curry vermischt               |
| 200 g grüne Linsen   | Salz und Pfeffer                              |

Die Mengenangaben in diesem winterlich-festlichen Rezept sind für 8 Personen gedacht.

Die Linsen über Nacht getrennt einweichen, am nächsten Tag abgiessen. Zwiebeln und Knoblauch andünsten, den Speck (falls gewünscht) und die gewürfelten Gemüse zugeben und gemeinsam dünsten. Die grünen Linsen mitdünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und den Senf beifügen. Dann mit Mehl bestäuben und mit Essig ablöschen. Anschliessend die Bouillon dazugeben und kurz aufkochen. Zum Schluss die roten Linsen zugeben, aufkochen und abschliessend abschmecken.

Kurz vor dem Servieren mit etwas Butter aufmontieren. (Beim Montieren – französisch: monter = in die Höhe steigen – werden Saucen, Suppen und dergleichen durch das Aufschlagen mit kalten Butterflocken sämiger gemacht.)

Den Seeteufel mit Salz und Pfeffer würzen und dann in Currymehl wenden. In nicht zu heisser Bratbutter (oder Olivenöl) von allen Seiten anbraten und dann für 7 bis 10 Minuten bei 160 °C im Ofen backen.

Die Linsen in der Mitte des Tellers anrichten, den Seeteufel halbieren und auf die Linsen legen.

Vreni Gigers Tipp: Fisch liefert wertvolle Omega-3-Fettsäuren, Vitamine und Mineralstoffe und sollte öfters auf dem Speiseplan stehen. Zudem ist er leicht bekömmlich und hat wenig Kalorien.

Hülsenfrüchte sind ein ideales Herbst- und Wintergemüse. Sie enthalten wertvolle Eiweisse, viele wichtige Mineralstoffe, wie z.B. Kalzium und Magnesium, und vor allem in roten Hülsenfrüchten wie z.B. den roten Linsen ist viel Eisen enthalten.



# BUCHTIPPS

Jetzt lesen!

«Vom Zufall des Gelesenen hängt es ab, was du bist.»

Elias Canetti



**Heilende Selbstmassage**  
Alltagsbeschwerden wegmassieren.  
Von Valeria Füchtner.  
Blv Buchverlag, broschiert, 95 Seiten  
CHF 25.50/Euro 12.95  
Bestell-Nummer 263



**Weil ich mit Schmerzen leben muss**  
Interviews mit Schmerzpatienten.  
Therapiewege bei chron. Beschwerden.  
Von Hartmut Göbel.  
Südwest-Verlag, gebunden, 176 Seiten  
CHF 23.60/Euro 12.95  
Bestell-Nummer 267



**Ins Glück stolpern**  
Unterhaltsame, intelligente Psychologie.  
Von Daniel Gilbert.  
Riemann Verlag, gebunden, 446 Seiten  
CHF 33.60/Euro 19.00  
Bestell-Nummer 264



**Das Baby ist da!**  
Wie Sie in den ersten 12 Monaten  
alles richtig machen. Von Jenifer Calvi.  
Blv Buchverlag, gebunden, 255 Seiten  
CHF 29.00/Euro 15.95  
Bestell-Nummer 268



**Köstlich kochen ohne Milchzucker**  
Ratgeber für Menschen mit Laktose-  
Unverträglichkeit und Milcheiweiss-  
Allergie. Von Christiane Hof.  
Trias Verlag, broschiert, 95 Seiten  
CHF 22.60 / EUR 12.90  
Bestell-Nummer 242



**Stressfrei mit Herzintelligenz.**  
Gelassen und voller Energie in 5 Schritten.  
Von Doc Childre und Deborah Rozman.  
Vak-Verlag, broschiert, 190 Seiten  
CHF 25.90/Euro 14.95  
Bestell-Nummer 269



**Das Anti-Krebs-Kochbuch**  
Krebs vorbeugen durch gesunde  
Ernährung. Von Dr. Andrea Flemmer.  
Felix Verlag, gebunden, 192 Seiten  
CHF 34.90/Euro 19.95  
Bestell-Nummer 266



**Zitronenöl und Kräutertee**  
Naturheilkundliche Fitness (nicht nur)  
für Berufstätige.  
Von Elke Rumpf.  
Aurelia Verlag, broschiert, 206 Seiten  
CHF 28.80 / Euro 16.90  
Bestell-Nummer 257



**Abnehmen mit dem inneren  
Schweinehund**  
Von M. v. Münchhausen/M. Despeghele.  
Verlag Gräfe & Unzer, brosch., 192 S.  
CHF 29.90/Euro 16.90  
Bestell-Nummer 254



**Richtig gut einkaufen**  
Einkaufsführer für Ernährungs- und  
Umweltbewusste. Von Heinz Scholz.  
Verlag Textatelier.com, brosch., 240 S.  
CHF 29.50/Euro 19.50  
Bestell-Nummer 251

## So einfach können Sie das gewünschte Buch bestellen:

Einfach Bestell-Nummer auf Bestellkarte am Ende des Heftes notieren, Karte ausfüllen und abschicken. Sie erhalten das Gewünschte anschliessend gegen Rechnung (Vorauszahlung ausserhalb Schweiz und Deutschland).