

# Kulinarisches

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **70 (1995)**

Heft 12

PDF erstellt am: **16.08.2024**

## **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.

## ZITRONEN-RAHM-SUPPE

### FÜR 2 PERSONEN

1 Zweig Stangensellerie,  
1 mittlere Kartoffel, 1 kleine  
Zwiebel, 25 g Butter,  
4 dl Hühnerbouillon,  
1/2 dl Noilly Prat, 1 dl Rahm,  
3 Esslöffel Zitronensaft,  
Salz, Pfeffer,  
1/2 Bund Schnittlauch.

Stangensellerie mitsamt schönem Grün in Streifen schneiden. Kartoffel schälen und würfeln. Zwiebel fein hacken. Die vorbereiteten Zutaten in der Butter andünsten. Mit der Bouillon ablöschen. Zugedeckt etwa 20 Minuten kochen lassen. Dann alles fein pürieren. Noilly Prat und Rahm beifügen. Die Suppe nochmals aufkochen. Zitronensaft beifügen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.



## LINSEN-GEMÜSE-CURRY MIT POULETBRÜSTCHEN

### FÜR 2 PERSONEN

2 mittlere Rüebli, 3 grosse  
Schwarzwurzeln oder  
1/2 Knollensellerie, 1 kleine  
Zwiebel, 1 Knoblauchzehe,  
25 g Butter, 1 Esslöffel  
Curry, 200 g grüne Linsen,  
ca 5 dl Gemüsebouillon,  
1/2 dl Doppelrahm, Salz,  
Pfeffer aus der Mühle,  
2 Pouletbrüstchen, 1 Ess-  
löffel Bratbutter.

Rüebli sowie Schwarzwurzeln oder Sellerie rüsten und klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. In der Butter hell-

gelb dünsten. Das Gemüse beifügen. Mit dem Curry bestreuen und dünsten, bis es gut riecht. Linsen und Bouillon beifügen. Auf kleinem Feuer je nach Linsenqualität 25–40 Minuten garen; am Ende der Kochzeit soll die Flüssigkeit fast vollkommen aufgenommen sein. Den Doppelrahm untermischen und das Gericht mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pouletbrüstchen würzen und in der Bratbutter beidseitig während insgesamt etwa 8 Minuten braten. In Scheiben aufschneiden und auf den Linsen anrichten.

## BISTRO-KÜCHE

Das Bistro wurde im Paris der vierziger Jahre populär. Doch die Bezeichnung für die kleinen, gemütlichen Restaurants stammt ursprünglich aus dem Russischen: «bistro» ist das russische Wort für «schnell». Und als 1815 russische Truppen in Paris einmarschierten, sollen sie «bistro» geschrieben haben. Sie waren am Verhungern und wollten schnellstens etwas zu essen. So gesehen ist das Bistro also ein Ort, wo man eine schnelle französische Mahlzeit bekommen kann. Doch es ist nicht einfach die Geschwindigkeit, mit der ein Essen auf den Tisch kommt, die ein Bistro ausmacht. Voraussetzung für die Bistro-Küche ist eine gute Vorbereitung. Und dies gilt auch für manches Gericht im kleinen Haushalt. Mit der richtigen Planung wird auch ein Essen, das eine längere Kochzeit hat, durchaus zum Schnell-Menü. Man kocht es dann, wenn man Zeit und Lust hat. Wenn man dann am nächsten Abend Gäste hat oder zu müde ist, um an den Herd zu stehen, braucht man das Gericht nur noch aufzuwärmen oder zu überbacken. So lohnt es sich zum Beispiel durchaus, auch im Kleinhaushalt ein Ragout oder ein anderes Schmorggericht zuzubereiten. Und manche dieser Mahlzeiten schmecken aufgewärmt sogar noch besser als frisch zubereitet – man denke da zum Beispiel an die Winterspezialität Sauerkraut oder an einen reichhaltigen Teigwarengratin.

Alle Rezepte mit freundlicher Genehmigung der Zeitschrift «d'Chuchi». Einen Bestellalon finden Sie auf Seite 24 des «wohnens».

# SCHNELLE, FESTLICHE BISTROKÜCHE

## RÜEBLI-KARTOFFEL-GRATIN MIT HACK-FLEISCHBÄLLCHEN FÜR 2 PERSONEN

300 g. Rüebli, 300 g Kartoffeln,  $\frac{1}{2}$  dl Sauer-Vollrahm, 1 dl Vollrahm, Salz, Pfeffer, 1 Esslöffel gehackte Petersilie, 1 kleine Zwiebel, 250 g gemischtes Hackfleisch, 1 gehäufter Teelöffel Tomatenpüree, 1 Eigelb, 1 Esslöffel Paniermehl, 1 Esslöffel gehackte Petersilie. Rüebli und Kartoffeln schälen und in Stengelchen schneiden. In Salzwasser 10 Minuten vorkochen. Sauer-

rahm und Vollrahm mit Salz, Pfeffer und Petersilie verrühren. Das vorgekochte Gemüse beifügen, sorgfältig mischen und in eine Gratinform geben. Die Zwiebel fein hacken. Mit dem Hackfleisch, Tomatenpüree, Eigelb, Paniermehl und der Petersilie mischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Kleine Kugeln formen und in das Gemüse setzen. Den Gratin im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während 25–30 Minuten backen.



## KLEINE APFELGRATINS FÜR 2 PERSONEN

2 grosse Äpfel, Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone, 2 Esslöffel Zucker, 2 Messerspitzen Zimt,  $\frac{1}{2}$  dl Rahm.

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in dünne Schnitze schneiden. Sofort mit dem Zitronensaft mischen. Zwei ofenfeste Portionenformen oder eine kleine Gratinform ausbutteren. Die Apfelschnitze dekorativ einschichten. Zucker und Zimt mischen und über die Früchte streuen. Mit dem Rahm beträufeln. Die Apfelgratins im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während etwa 15 Minuten backen. Warm servieren. Nach Belieben je 1 Kugel Vanilleglace dazugeben.