

Kulinarisches

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **71 (1996)**

Heft 3

PDF erstellt am: **27.06.2024**

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.

Jetzt zaubert der Vater mal zusammen mit den Kindern was Essbares auf den Tisch –

und die Mutter soll sich einfach hinsetzen können. Eine gute Idee? Na bitte!

Kartoffelgratin für Mama – kinderleicht mit Papas Hilfe

Die Küchenbrigade hält Kriegsrat. Sollen es Hacktätschli oder Schinkengipfeli, Brätschnitten oder Wurstspiessli sein, wie die neunjährige Kathrin vorschlägt? Oder Kalbszunge, wie der fünfjährige Niklaus in die Runde wirft? Aber da muss ich gleich abwinken, denn von der Zunge würde vermutlich nur ich selber nehmen, was ja nicht der Zweck der Übung ist! Und schliesslich kommt auch die siebenjährige Renate mit Filetchüsseli, Hackbraten, gefüllter Kalbsbrust, Saucisson vaudoise, Pastete mit Kabis gefüllt, Schweinshaxen, Braten oder Servelat ungarisch meinen Absichten in keiner Weise entgegen.

«Servelat und Brot», murmele ich vor mich hin. Das wäre vermutlich das beste. Und zum Dessert lade ich die Familie in ein

gemütliches Beizlein ein. Aber eben: Jetzt haben wir schon versprochen zu kochen, und dabei soll es bleiben.

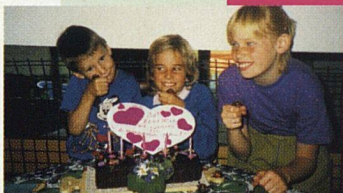
Kurzentschlossen setze ich mich in Szene und mache den Vorschlag, den ich mir insgeheim bereits ausgedacht und für den ich auch schon eingekauft habe: Kartoffelgratin mit Schinkenstücklein. Allgemeine Begeisterung – und schon geht das Geringel los, wer die Kartoffeln schälen und wer die Gratinform ausreiben darf. Aber so weit sind wir noch gar nicht. Nur Gratin, das wäre doch ein wenig eintönig. Das sehen alle ein. «En gmischte Salat», tönt es wie aus einem Munde, und damit ist das Menü perfekt.

Nun kann es losgehen! Rüstbretter und Messer her, Schürzen umgebunden, und schon verteile ich gewaschene Tomaten und gebe sie zum Zerkleinern frei. Kathrin schält derweil Rüeibli und ärgert sich über das Rüstmesser, das lange nicht von der Qualität sei wie jenes, das ihre Freundin habe. Furchtbar lustig finden die Kinder die Innereien der Peperoni und ziehen sofort Vergleiche mit menschlichen Körperteilen, von denen an dieser Stelle nicht die Rede sein soll.

Die erste Aufräumaktion muss gestartet werden, denn Messer, Schalen und Rüstbretter liegen und schwimmen bunt durcheinander. Aber jetzt mit Volldampf hinter die Arbeit am Kartoffelgratin. Der muss ja auch noch in den Ofen, und zwar für längere Zeit. Vermutlich wäre es geschickter gewesen, die Salatrüsterei während der Backzeit zu inszenieren – aber für solch gescheite Überlegungen reicht die Zeit jetzt wahrhaftig nicht. Wo bleibt denn eigentlich der Vierte im Bunde? Niklaus hat sich still und leise zurückgezogen. Vermutlich ist er der Überzeugung, seine Schuldigkeit getan zu haben. Nun gut, irgendwie werden wir es auch so schaffen. Kathrin jedenfalls raffelt schon tapfer frisch geschälte und gewaschene Kartoffeln in die Gratinform.

Zugegeben: Ganz ohne Kraftaufwand geht diese Rüsterei nicht vonstatten, und so bin ich denn mit einem Mal allein auf weiter Flur. Ich kann den Mädchen aber gar nicht böse sein, denn sie haben sich mit der Idee aus der Küche verabschiedet, Tischkärtchen zu basteln. Ich mache allein weiter, der Knoblauch verbreitet fast so etwas wie südländische Stimmung – da taucht der Kleine wieder auf mit der alles entscheidenden Frage, ob man schon essen könne. Das nervt schon, denn ich sehe, dass die Backzeit rund 50 Minuten dauert. Danach ist nochmals kurzes Übergiessen mit etwa anderthalb Deziliter

Happy Birthday Mama & Papa!



1/2 dl Wasser
 2 Esslöffel Nescafépulver,
 im Wasser auflösen
 175 g Margarine, weich
 1 dl Rahm
 4 Eier, verknüpft
 275 g Zucker
 1 Teelöffel Vanillezucker
 1 Prise Salz
 50 g Schoggipulver
 50 g Kakaopulver
 250 g Mehl (gesiebt)
 2 Teelöffel Backpulver (gesiebt)

Liebe Kinder!
 Ein Gebur-
 kuchen für
 Mama oder
 Papa selbst-
 gemacht. Hier
 das Rezept.

Alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und so lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Für die Füllung braucht man 6 Schoggistängeli. Man nimmt eine Cakeform von 28 bis 30 cm Länge und kleidet sie ganz mit Blechreinpapier aus. Dann gibt man einen Drittel des Teigs in die Form, legt je zwei Stängeli der Länge nach drauf, bedeckt das Ganze mit einem weiteren Drittel Teig, legt 2 Schoggistängeli in die Mitte der Form und gibt den Rest des Teigs dazu.

Backen: Ca. 60 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad geheizten Ofens. Hitze nach 30 Minuten auf 160 Grad reduzieren.