

Rezept

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **73 (1998)**

Heft 12

PDF erstellt am: **26.07.2024**

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.

Einfach für zwei



Bethhupferl: Eglibilets auf Orangen-Zwiebel-Bett

Butter für die Form

2 grosse Zwiebeln,
in feine Ringe geschnitten

Butter zum Dünsten

Salz, Pfeffer

2 Orangen

4 EL Weisswein

4 EL Saucenrahm

300 g Eglibilets

Salz, Pfeffer

2–3 EL Orangensaft

1. Zwiebeln in aufschäumender Butter zugedeckt bei mittlerer Hitze weichdünsten. Würzen und in die ausgebutterte Form verteilen.
2. Orangen samt weisser Haut schälen und in dünne Scheiben schneiden. Auf den Zwiebeln verteilen. Weisswein und Saucenrahm darübergeben.
3. Eglibilets würzen, überschlagen, auf das Orangen-Zwiebel-Bett legen und mit Orangensaft beträufeln. Form mit Alufolie zudecken und in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 15 bis 20 Minuten garen.

Dazu passen Salzkartoffeln.

Popeye-Salat: Spinatsalat mit mariniertem Bündnerfleisch

Marinade:

3 EL Öl

1½ EL Zitronensaft

100 g Bündnerfleisch,
geschnitten

Pfeffer

Sauce:

5 EL Öl

2 EL Crème fraîche

1 EL Zitronensaft

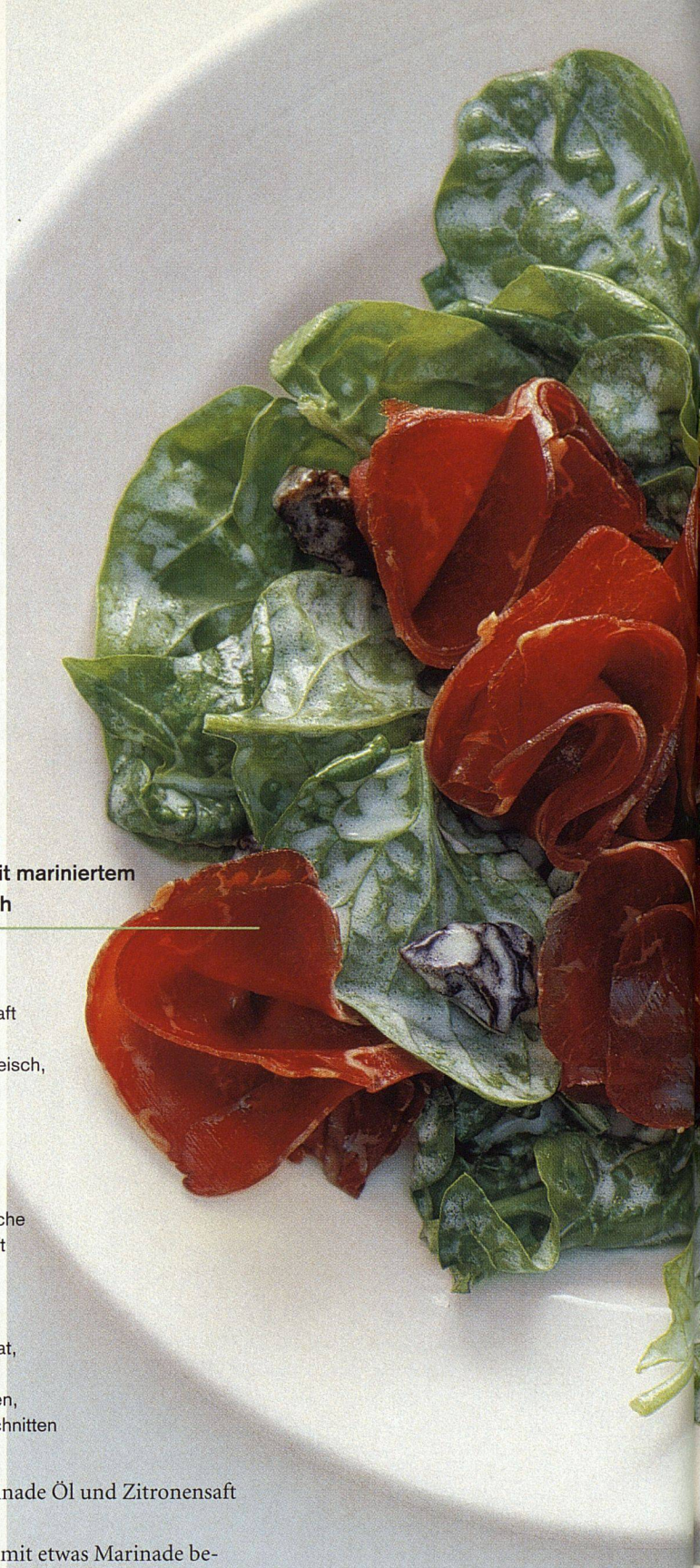
2 Prisen Zucker

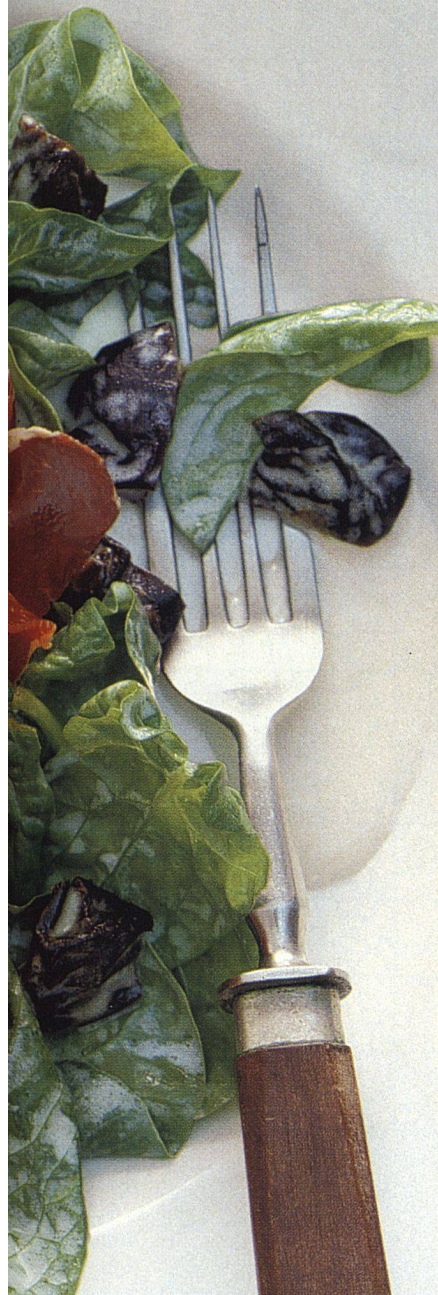
Salz, Pfeffer

150–200 g Spinat,
gerüstet

4–6 Dörripflaumen,
in Viertel geschnitten

1. Für die Marinade Öl und Zitronensaft verrühren.
2. Einen Teller mit etwas Marinade bepinseln. Eine Schicht Bündnerfleisch darauflegen, mit Marinade bepinseln und pfeffern. So weiterfahren, bis das Bündnerfleisch aufgebraucht ist. Mit Folie bedeckt bei Raumtemperatur für 1 Stunde ziehen lassen.
3. Für die Sauce alle Zutaten verrühren.
4. Spinat in mundgerechte Stücke zupfen. Mit Dörripflaumen und Sauce mischen. Auf Tellern anrichten. Bündnerfleisch darüber verteilen.





Die vier Rezepte sind dem Buch «Einfach für zwei – schnelle Küche für kleine Haushalte» entnommen. Das vom Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten herausgegebene Kochbuch enthält 92 kreative und trotzdem einfache Rezepte für alle vier Jahreszeiten. Auf den 216 Seiten gibt es auch Tips und Tricks zu Einkauf, Vorratshaltung und Zeitmanagement in der Küche. Das Buch ist in Deutsch, Französisch und Italienisch für 25 Franken (bis 31.12.1998 zum Subskriptionspreis von Fr. 20.–) erhältlich beim ZVSM, Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten, Weststrasse 10, 3000 Bern 6. Tel. 031 359 57 28 Fax 031 359 58 55



**mmmMais:
Gebratener Zitronenmais
mit Lauch**

- 2,5 dl Milch
- 2,5 dl Bouillon
- 100 g Maisgriess, fein gemahlen
- 1 Lauchstengel,
weisser und hellgrüner Teil,
in feine Ringe geschnitten
- 2 Eigelb
- ½ Zitrone, abgeriebene Schale
und etwas Saft
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Bratbutter oder Bratcrème

- 50 g Sbrinz,
gehobelt oder frisch gerieben

1. Milch, Bouillon, Maisgriess und Lauch unter ständigem Rühren aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ausquellen, ab und zu rühren.
2. Pfanne von der Platte ziehen. Eigelb, Zitronenschale und Zitronensaft daruntertermischen und würzen. Leicht auskühlen lassen.
3. Mit zwei Esslöffel Nocken abstechen und in aufschäumender Bratbutter goldbraun braten. Auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Sbrinz bestreuen und servieren.

Passt ohne Sbrinz zu Fleisch und Fisch.



**Jahraus, jahrein:
Ofenäpfel in Orangensaft
mit Haselnussrahm**

- Butter für die Form

- 2 Äpfel
- Zitronensaft
- gemahlene Haselnüsse
- 2 Orangen, Saft
- 2 EL flüssiger Honig
- Butterflocken

- Haselnussrahm:
0,5–1 dl Vollrahm,
steif geschlagen
- 1 EL gemahlene Mandeln
- 1 EL Zucker

1. Äpfel schälen. Mit Zitronensaft beträufeln und in Haselnüssen wenden.
2. Orangensaft in die ausgebutterte Form giessen. Äpfel hineinstellen, mit Honig beträufeln und mit Butterflocken belegen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 30–40 Minuten backen.
3. Für den Haselnussrahm alle Zutaten mischen.
4. Äpfel auf Teller verteilen und Jus darüberträufeln. Mit Haselnussrahm anrichten.