

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband
Band: 66 (1993)
Heft: 6

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 26.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Der Fourier

Offizielles Organ des Schweizerischen Fournierverbandes

Anzeigenverwaltung

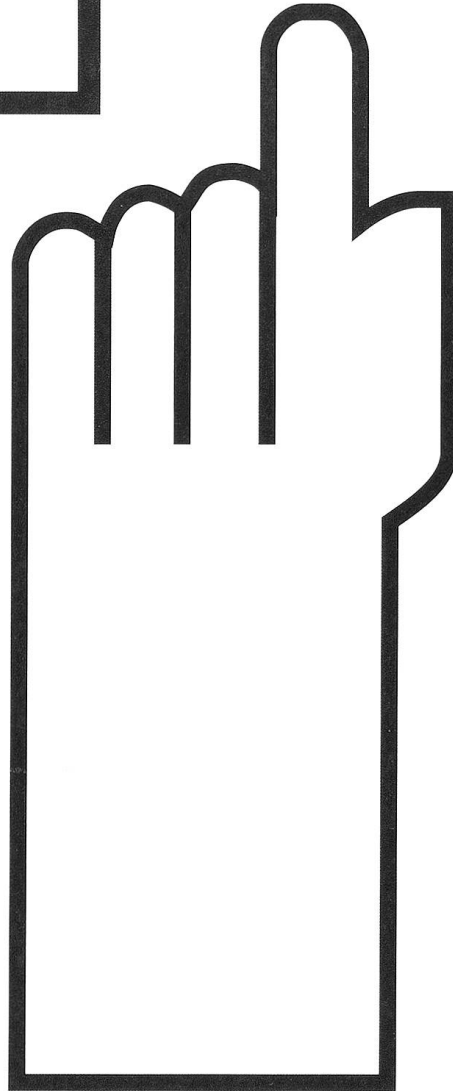
KURT GLARNER

Huberlistrasse 797, 8260 Stein am Rhein/SH,
Telefon/Fax 054/41 19 69

wenn's um Inserate geht:

**von mir dürfen Sie
mehr erwarten...**

...zum Beispiel ein ausgeklügeltes Rabattsystem – fragen Sie danach!



Normalerweise sind die Erfolgsrezepte der «Winterthur» gut gehütete Geheimnisse.



Rezept für 4 Personen

800 g Siedfleisch (Rindsschulter)

2 Stück Rüebli

2 Stück Pfälzerrüebli

1 kleiner Sellerieknollen

1 grüner Lauchstengel

1 Stück Zwiebel, gehackt

1 Knoblauchzehe

2 Stück Kartoffeln, in Würfel geschnitten

1 Lorbeerblatt

1 Nelke

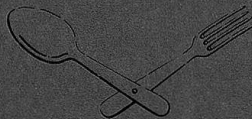
Pfeffer aus der Mühle

10 g Salz

1 Prise Safran

1 Bund Schnittlauch

1,2 l Wasser/Bouillon



Das Fleisch in 50 g schwere Stücke schneiden und in die 90 Grad heisse Bouillon geben und sofort aufkochen, das Fett abschäumen und auf dem Siedepunkt ziehen lassen, zirka 1 Stunde lang. Mit Safran und Salz würzen, dann das in mundgerechte Stücke geschnittene Gemüse und die Kartoffeln dazugeben und nochmals 20 Minuten lang ziehen lassen. Ganz heiss servieren und mit gerösteten Brotwürfeli, Käse und Schnittlauch garnieren.

winterthur

Von uns dürfen Sie mehr erwarten.