

Zeitschrift: Bauen, Wohnen, Leben
Herausgeber: Bauen, Wohnen, Leben
Band: - (1953)
Heft: 14

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: 01.04.2025

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

Lieben Sie es, für Ihre Kochkunst gelobt zu werden?

Vor einiger Zeit wurde ein auf vollständig neuer Grundlage aufgebautes Produkt auf den Markt gebracht, das sich rasch die Herzen der Hausfrauen erobert hat. Heute möchte es keine Frau mehr missen. Seine außerordentlichen Qualitäten und Eigenschaften machen es wirklich zu einem Kochwunder. Seine Anwendungsmöglichkeiten sind so mannigfaltig, daß es in vielen Küchen seinen ständigen Platz erhalten hat. Es wird ja auch von einer großen Zahl von Hausfrauen tagtäglich verwendet. Wir finden es deshalb für angebracht, auch an dieser Stelle einmal über dieses Produkt und seine Vielseitigkeit zu sprechen.



FONDOR Maggi - davon handelt es sich natürlich - verfeinert alle Gerichte, insbesondere Suppen, Saucen, Reis, Gemüse, Fleisch und Fisch. Es hebt ihren Eigengeschmack, ohne ihn zu übertönen. Fondor ist unaufdringlich, mild und angenehm und gibt allen Speisen einen abgerundeten Wohlgeschmack. Und was besonders wichtig ist: Fondor verfärbt die Speisen nicht. Reis zum Beispiel bleibt auch nach dem Beifügen von Fondor schön weiß.

Alle diese Eigenschaften machen Fondor zum idealen Helfer jeder Hausfrau, die ihrer Familie gerne etwas Schmackhaftes, Mundiges auf den Tisch stellt (und wer wollte das nicht?). Dazu ist Fondor so einfach anzuwenden: Man kann es mitkochen oder auch erst kurz vor dem Anrichten beifügen. Fondor löst sich sofort auf.

Überzeugen Sie sich selbst von der Vielseitigkeit von Fondor. Wenden Sie diese ausgewählten Rezepte an, und Sie werden überrascht sein, wie man Sie für Ihre Kochkunst loben wird.



Einlaufsuppe

30 g Mehl, 1 Glas Milch, 1 Ei, 2 Fondor-Stängeli, 1 Liter Wasser. Mehl, Milch und Ei zu einem glatten Teiglein anrühren, in kochendem Wasser die Fondor-Stängeli auflösen, das Teiglein unter gutem Schwingen einrühren und bis zum Kochen bringen. Nach Belieben mit Salz und Muskat abschmecken.

Gerüstete Grießsuppe

25 g Kochbutter, 60 g Grieß, 1 1/4 Liter Wasser, 2 Fondor-Stängeli. Den Grieß hellbraun rösten und mit kaltem Wasser ablöschen, wobei dieses langsam beigegeben wird. Hierauf die Fondor-Stängeli zerdrücken und der Suppe beifügen. Bei kleinem Feuer 30 bis 40 Minuten kochen lassen. Nach Belieben Salz und Grünes beifügen.

Reissuppe

15 g Kochbutter, 30-35 g Reis, 1 mittlerer Lauchstengel, 1 kleine Zwiebel, 1 1/4 Liter Wasser, 2 Fondor-Stängeli, Salz und Grünes nach Belieben. Reis und feingehackte Zwiebel im Fett leicht dünsten (nicht braun werden lassen). Einen feingeschnittenen Lauchstengel mitdünsten, mit kaltem Wasser ablöschen und die Fondor-Stängeli zerdrücken und beifügen. Kochzeit etwa 1/4 Stunden. Wenn nötig vor dem Anrichten noch etwas salzen.

Weißer Grundsaucen

für Fische, weiße Fleischgerichte, Pastetchenfüllungen.

30 g Butter, 2 gestrichene Eßlöffel Weizenmehl, 1 Stängeli Fondor, Zitronensaft. Die Butter in der Pfanne zergehen lassen, das Weizenmehl beifügen, etwas ziehen lassen und mit 1/2 Liter kochendem Wasser, in welchem das Fondor-Stängeli aufgelöst wurde, ablöschen. Mit dem Schneebesen gut umrühren und einige Minuten kochen lassen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Buttersauce

zu gekochtem Fisch, Spargeln, Blumenkohl usw. Gleiche Zubereitung wie weiße Grundsaucen, jedoch mit 1/4 Liter Wasser, 1/4 Liter Milch und einem halben Fondor-Stängeli die Sauce anrühren.

Mousselinesauce nach Hausfrauenart

für Blumenkohl, Spargeln und Fische. 20 g Butter oder Fett, 2 gestrichene Eßlöffel Mehl, 1 Fondor-Stängeli, Zitronensaft, 1 Eigelb, 2 Eßlöffel Rahm, 1 Eiweiß oder etwas mehr Rahm. Das Fondor-Stängeli in 1/2 Liter kochendem Wasser auflösen. Das Mehl in Butter oder Fett andämpfen, mit der Brühe ablöschen, glatrühren und 10 Minuten köcheln lassen. In einer kleinen Schüssel das Eigelb mit Zitronensaft, Rahm und etwas Maggi-Würze verrühren, die Sauce unter Umrühren dazugeben und im Pfännchen nochmals bis vors Kochen bringen. Das Eiweiß oder den Rahm schaumig schlagen, unter die heiße Sauce mischen und in eine Saucière anrichten.

Weißweinsauce

zu Fisch und Fischfilets. Gleiches Rezept wie weiße Grundsaucen. Dazu nehme man zum Legieren 1-2 Eigelb und 1/2 dl Weißwein. Eigelb und Wein gut verrühren. Die Hälfte der fertig gekochten Sauce unter gutem Rühren beifügen und wieder in die Pfanne zu der übrigen Sauce zurückgeben. Unter gutem Rühren bis vors Kochen bringen (nicht kochen), anrichten und sofort servieren oder im Wasserbad warm halten.

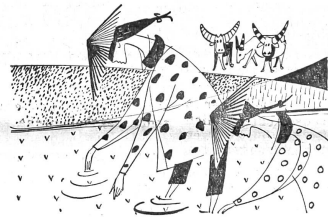


Risotto

300 g Reis, 30 g Butter, 1/2 Glas Weißwein, 1/2 Zwiebel, 2 Fondor-Stängeli, 2 Eßlöffel geriebener Käse. Die feingehackte Zwiebel in der Butter dämpfen, den Reis etwas mitdämpfen und mit dem Weißwein einkochen lassen, nachher mit schwach 1 Liter kochendem Wasser, in welchem die beiden Fondor-Stängeli aufgelöst wurden, ablöschen. Kein Salz nötig. 20 Minuten kochen, den Käse darüberstreuen und sofort anrichten.

Reisling mit geschnetzeltem Kalbfleisch

300 g Kalbfleisch, 2 Eßlöffel Fett, 1/4 bis 1/2 Zwiebel, 1 Eßlöffel Mehl, Salz, 1/2 Fondor-Stängeli, 1 Tasse Wasser, 1 Eßlöffel Weißwein oder saurer Rahm. Das Fleisch sehr fein schneiden. Die Zwiebel im Fett leicht dämpfen, das Fleisch zugeben und auf starkem Feuer unter stetem Wenden gar werden lassen.



1/2 Fondor-Stängeli in einer Tasse kochendem Wasser auflösen, damit das vorher mit Mehl bestäubte Fleisch ablöschen, salzen, einmal aufkochen lassen und mit Weißwein oder Rahm abschmecken. Den Risotto (siehe vorstehendes Rezept) in eine leicht geölte Form geben, stürzen und mit dem Fleisch füllen.

Lauch, gedämpft

Etwa 1/2 kg Lauch, 1/2 Zwiebel, ein wenig Fett oder Butter, 1 Fondor-Stängeli. Den Lauch gut waschen, die Zwiebel hacken und im Fett oder in der Butter dämpfen. Hierauf den in Stücke geschnittenen Lauch und das in wenig kochendem Wasser aufgelöste Fondor-Stängeli dazugeben und alles zugedeckt 30 bis 40 Minuten dämpfen lassen.

Auf gleiche Art können auch grüne Bohnen und Erbsen, Rübli und Blattspinat zubereitet werden.

Blumenkohl mit Rahmsauce

Rahmsauce: 1 Fondor-Stängeli, 1 eigrößes Stück Butter oder butterhaltiges Fett, 3 Eßlöffel Weißmehl, 1 Tasse Milch und 1 Tasse Wasser oder Gemüsewasser, 4 Eßlöffel Rahm. Den Blumenkohl gründlich waschen und rüsten und im Salzwasser nicht zu weich kochen. Gut verstopfen lassen und auf eine weite Platte anrichten.

Zur Sauce: Milch und Blumenkohlwasser zum Kochen bringen, das Fondor-Stängeli darin auflösen und damit das in Butter oder Fett leicht ange-dämpfte Mehl ablöschen, einige Minuten kochen lassen, vom Feuer nehmen und den Rahm darunter-mischen. Die Sauce, welche ziemlich dick sein soll, über den Blumenkohl gießen.

Petersilienkartoffeln oder Gemüsekartoffeln

Etwa 1/2 kg Kartoffeln, 15 g Kochbutter, 1 gehackte Zwiebel und Petersilie, 1/2 Liter Wasser, 1 Fondor-Stängeli; Gewürz, Salz und Muskat nach Belieben. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden. Die feingehackte Zwiebel und die Petersilie leicht in der Butter dämpfen, die Kartoffeln beigegeben und mitdämpfen. Mit der Flüssigkeit, in der das Fondor-Stängeli aufgelöst wurde, ablöschen, bis die Kartoffeln knapp bedeckt sind. 20 bis 30 Minuten auf kleinem Feuer kochen lassen.