

**Zeitschrift:** Frauezeitig : FRAZ

**Band:** - (1985-1986)

**Heft:** 15

**Rubrik:** Der Kochtip im September : Glocken des Himmels

### **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**

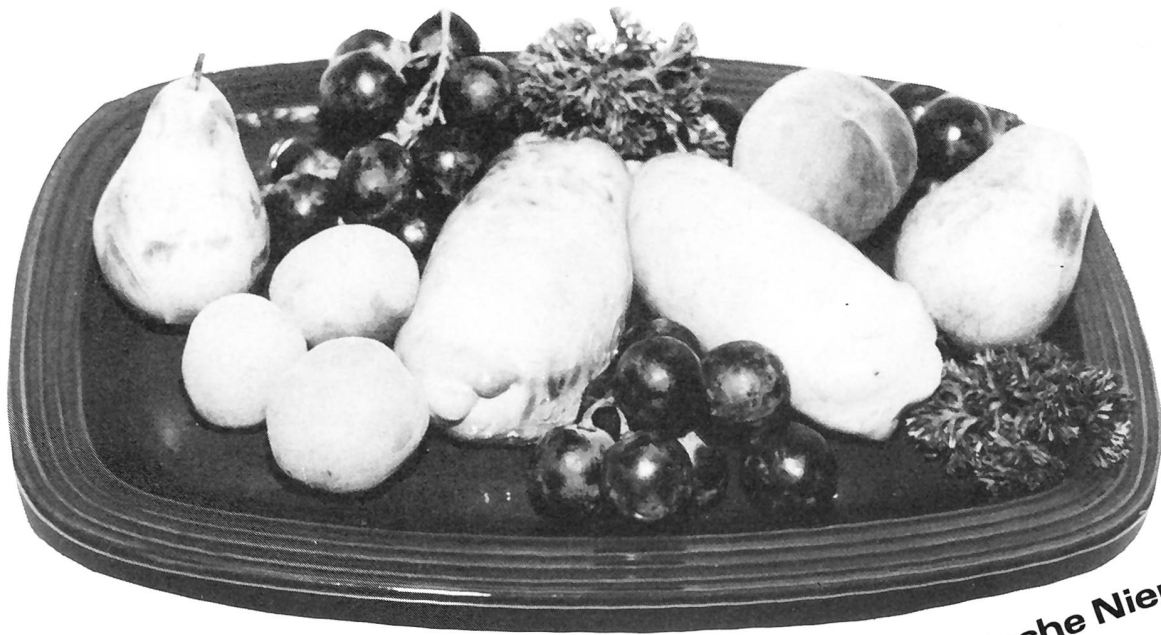
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 22.11.2024

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

# Der Kochtip im September

## Glocken des Himmels



*Spanische Nierli nach Frauenart*

## Einst gefürchtet – heute heiss geliebt

Für Sie neu entdeckt von Alice Zimmermann

Etwa 500 gr. grosse, vollreife, fette **Hoden**, von jedem Hormon befreit und enthäutet (achten Sie beim Kauf, dass diese prall und rund sind, und keinerlei Flecken oder Bisse aufweisen!), 1 grosse gehackte Zwiebel, 50 gr. Butter, 1 Tl Tripmadam, Salz, Chili, 1 dl Rotwein («**Stierenblut**»), 1 Bund Hexenkraut, 1 Ei Männertreu.

Und so wird's gemacht:

Die runden Früchte fein säuberlich in nicht allzudünne Scheiben mit einem scharfen **Antihafmesser** (das

Blut bleibt sonst kleben) schneiden. Nun die Scheiben eine Stunde im Wein, Salz, Chili und Tripmadam einlegen, sodass sie von der roten Lauge ganz bedeckt sind. Sie erhalten dadurch einen besonders männlich-herben und würzigen Geschmack. Zwiebeln andünsten, die durchtränkten Scheiben dazugeben und ca. 24 St. weichdämpfen (sie müssen bissfest sein). Alsdann die Flüssigkeit abbinden, Hexenkraut und **Männertreu** locker darüberstreuen (fakultativ), und mit Pitralon abschmecken. Aus

der Pfanne nehmen und in der Mitte einer Platte anrichten. Nach Belieben mit **Liebesäpfeln** umgarnen.

**Seien Sie wagemutig**, es lohnt sich! Guten Appetit!

Tip: Um die Bissfestigkeit zu prüfen empfehlen wir den sog. **Hammer**test.