

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 81 (1955)
Heft: 5

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.](#)

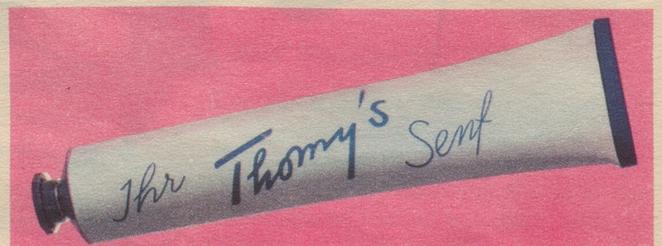
Download PDF: 15.03.2025

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

Aus der amerikanischen Küche!



WENN Sie Gäste haben und spät noch etwas aufstellen wollen – oder wann immer Sie etwas Kräftiges und Rassiges servieren möchten – hier ist eine Idee, die Begeisterung erwecken wird. In Amerika sind neben den «Hot Dogs» die «Hamburger» berühmt – ein gehacktes Beefsteak – schön braun gebraten – zwischen zwei Hälften eines Wegglis oder ganz einfach auf Brot gegessen (mit viel Senf dazu!). Einmal etwas anderes, es sieht hübsch aus und es wird vor allem von den Herren sehr geschätzt. – Weshalb es «Hamburger» heisst? Wahrscheinlich weil diese Spezialität in einem alten Meerhafen erfunden worden ist, wo man ja gern rassige Sachen hat.



Thomi & Franck AG, Basel

«HAMBURGER»: Hackfleisch (200 g = 8 - 10 Hamburger), grosse Brotweggli, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, Peterli, 1 Eigelb, 1 Esslöffel Mehl, Salz, Pfeffer, Muskat, Fett, wenig Butter, Thomy's Senf, eventuell Zwiebelringe.

Das Hackfleisch mit dem eingeweichten, zerdrückten Weggli, $\frac{1}{2}$ feingeschnittenen Zwiebel, Peterli, 1 Eigelb, Salz, Gewürz und 1 Esslöffel Mehl gut vermischen und durch-

kneten. Runde, $\frac{1}{2}$ cm dicke Plätzchen von der Grösse der Weggli formen und im heissen Fett knusprig backen. Unterdessen die halbierten Weggli, Schnittfläche nach unten, auf ein bebuttertes Blech legen und im heissen Ofen leicht anrösten. Je ein Hackplätzli zwischen die Weggli legen, dick mit Thomy's Senf bestreichen und nach Geschmack mit ein paar Zwiebelringen garnieren.