

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 83 (1957)
Heft: 36

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: 16.03.2025

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

*
Menu

Knorr Steinpilzsuppe
Stecchini ticinesi
Risotto alla milanese
Salat
Birnen an
Schokoladensauce
*

Knorr-Küche | September



Wirklich, im September fällt es selbst den Pessimisten schwer, sich nicht des Lebens zu freuen. Wie schön ist es jetzt, über Land zu wandern: Wo man hinschaut, sieht man Früchte reifen, in bunter Üppigkeit! Sogar der Wald hält seine Geschenke bereit – für alle, die zu suchen wissen... In feuchtdunkeln, verschwiegene Winkeln entfaltet sich die farbige Welt der Pilze, zur Freude der Naturfreunde und der Feinschmecker!

Der Steinpilz, ein wahrer Aristokrat unter den Pilzen, wird bei uns vor allem in den herrlichen Wäldern des Bündnerlandes gefunden. Das Aroma dieses begehrten Speisepilzes ist besonders voll und kräftig. KNORR ist es erstmals gelungen, seine ganze pikante Würze einzufangen in der berühmten Steinpilzsuppe.

Die Knorr «Steinpilz» ist eine Delikatesse ersten Ranges, sie gehört entschieden auch ins Kapitel «Lebensfreude»!



Stecchini ticinesi: Dünne Kalbsschnitzel leicht klopfen; auf die eine Seite mit Zahnstochern eine hauchdünne Speckscheibe heften, die andere Seite mit Knorr «Aromat» bestreuen und ev. ein paar Rosmarinblättchen darauflegen. In heisser Butter zuerst die Speckseite anrösten, dann wenden und schnell fertig braten. Sofort anrichten und einen kräftigen Jus, den man mit einem Würfel Knorr «Klare Sauce» zubereitet hat, à part servieren.

Risotto alla milanese: Gehackte Zwiebel und Knoblauch in Butter dünsten, den Reis beigegeben und umrühren, bis er glasig ist. Mit heisser Knorr «Hühnerbouillon» und ev. etwas Weisswein ablöschen, zudecken und auf kleinem Feuer köcheln lassen. Eine Messerspitze Safran dazugeben, gut umrühren und fertig kochen. Dieser Reis schmeckt am besten, wenn er körnig aber saftig ist. Man kann mindestens dreimal soviel Hühnerbouillon wie Reis verwenden. Kochzeit höchstens 18 Minuten!

Salat: Nach Lust und Laune. Sauce wie immer mit Knorr «Aromat» anmachen – sie wird am besten so!

Dessert: Williams Butterbirnen schälen, halbieren und in Zuckersirup weich kochen. Die erkalteten Birnen vor dem Servieren mit Schokoladensauce aus der Dose übergießen.



Knorr

ST 1/2