

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 95 (1969)
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: 18.03.2025

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

Für einen Apfelwein-Reis braucht's

ein Glas Apfelwein zum Kochen.
(Das steht im Rezept.) Und x Gläser
zum Trinken. (Das steht nirgends
geschrieben. Aber sicher ist sicher.
Ein Apfelwein-Vorrat im Keller
wirkt beruhigend.)

Apfelwein

Jedes Jahr ein guter Jahrgang



Das brauchen Sie für einen Apfelwein-Reis für 4 Personen:

300 g Reis
2 Esslöffel Öl oder Kochbutter
1 feingehackte Zwiebel
2 dl Apfelwein
4-5 dl gut gewürzte Bouillon

Und so wird er zubereitet:

Den Reis in Öl oder Butter glasig dünsten.
Die Zwiebel zufügen. Den Apfelwein dazugießen
und vollkommen einkochen lassen. Dann mit
der kochenden Bouillon auffüllen und den Reis
körnig weichkochen.

Übrigens: Mit Apfelwein wird der Reis nach
dem Kochen pikant und schneeweiss!