

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 106 (1980)
Heft: 25

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: 14.03.2025

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

THOMY Aus Liebe zum Besseren.



Fruchtcocktail nach amerikanischer Art

(für 4 Personen)
Eine erfrischende Vorspeise
oder Beigabe zu Grilladen.

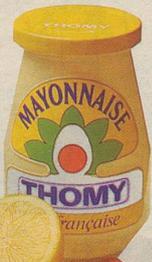
- 1 Grapefruit
- 1 kleine Melone
- 1 Banane
- 1 Pfirsich

Sauce:
4 EL THOMY Mayonnaise
à la française
2 EL Quark
1 Messerspitze Ingwer
1 Prise Cayenne
nach Belieben einige
geröstete Mandelsplitter
zum Bestreuen

Das Fruchtfleisch in
Stücke schneiden. Für
die Sauce sämtliche
Zutaten verquirlen. Die
Früchte mit der Sauce
vermischen und kühl gestellt

während ca. 1 Stunde
marinieren lassen.

In Cocktail-
gläser oder Schäl-
chen anrichten und
nach Belieben mit
den gerösteten
Mandelsplittern
bestreuen.



THOMY
Mayonnaise
schmeckt wie
hausgemacht. Weil sie nach uralten
Rezepten und mit den frischesten Zutaten
komponiert wird.

Vorbereitungszeit:
10 Min.
Grillzeit:
15-20 Min.

Heute: Etwas Gutes vom Grill.

(Schweinsalssteaks für 4 Personen)

4 Tranchen Schweinsals à ca. je 200 g; 2 EL THOMY Senf extra pikant;
1 EL Olivenöl; 1 durchgepresste Knoblauchzehe; 1 TL Thymian; 1 EL Cognac;
1/2 TL grob gemahlener, schwarzer Pfeffer; Salz

THOMY Senf extra pikant mit
dem Olivenöl, der Knoblauchzehe,
den Gewürzen und dem Cognac
vermischen. Die Fleischstücke
damit einstreichen und während
2-3 Stunden im Kühlschrank
marinieren lassen. Auf dem Grill
beidseitig je 8-10 Minuten grillieren.

*THOMY Senf enthält ein
gutes Dutzend Zutaten und
Gewürze. Er wird heute noch nach
alter Manier bedächtig zwischen
Granitsteinen gemahlen.*



Ich habe Freude am
Kochen und möchte gerne
Mitglied Ihrer «Chaîne
des Gourmets» werden.



Bitte senden
Sie mir zukünftig
Ihre kostenlosen
Publikationen
und Rezepte.

Frau Fr. Herr
Vorname/Name

Strasse/Nr.

PLZ Ort

Geburtsjahr

Gewünschte Sprache deutsch franz. ital.

Einsenden an: Chaîne des Gourmets,
im Hause Thomi+Franck AG, Postfach, 4007 Basel

