

Zeitschrift: Nidwaldner Kalender
Herausgeber: Nidwaldner Kalender
Band: 127 (1986)

Rubrik: Menü-Vorschläge

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: 29.11.2024

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

Menü-Vorschläge

Echte Gulaschsuppe

Zutaten für 4 bis 5 Personen: etwa 12 Zwiebeln, 500 g Rindfleisch, 1 l Bouillon, 100 g eingesottene Butter oder noch besser Schweineschmalz, 1 Esslöffel Paprika, ½ Teelöffel schwarzer Pfeffer, 1 Teelöffel gemahlener Kümmel, ½ Teelöffel Majoranblätter, 1 gestrichener Teelöffel Salz, 2 Kartoffeln, 2 grüne Peperoni, 4 Tomaten, 2 Knoblauchzehen, 1 Glas Rotwein.

Zubereitung: Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die eingesottene Butter oder das Schweineschmalz in einer grossen Pfanne zerlassen und die Zwiebelwürfel darin von allen Seiten goldbraun schmoren. Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und dabei alle Sehnen und Häutchen entfernen, zu den Zwiebeln geben und während 5 Minuten unter ständigem Rühren anbraten. Das Paprikapulver, den Pfeffer, den Kümmel, den Majoran und etwas Salz zugeben, mit der Bouillon auffüllen und alles eine Stunde zugedeckt auf kleinem Feuer köcheln lassen. Etwa ½ l Wasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine mundgerechte Würfel schneiden. Die Peperoni halbieren, von den Kernen befreien, die Schotenhälften waschen und in Streifen schneiden. Die Tomaten am stiellosen Ende kreuzweise einritzen, mit dem kochenden Wasser überbrühen und 2 Minuten darin liegen lassen. Dann die locker aufgeprungene Tomatenhaut abziehen, die Tomaten halbieren, von Saft und Kernen befreien und klein würfeln. Nach 1 Stunde Kochzeit die Kartoffelwürfel, die Peperonistreifen und die Tomatenwürfel mit dem durchgepressten Knoblauch in die Suppe rühren und weitere 25

Minuten köcheln lassen. Die Suppe vom Herd nehmen, den Rotwein daruntermischen und sofort heiss oder später aufgewärmt zu Brot und Wein servieren.

Chicorée-Auflauf mit Schinken

Zutaten: 500 g Chicorée, Salz, 1 Esslöffel Butter, 200 g Schinken, 1 Pack Mozzarella

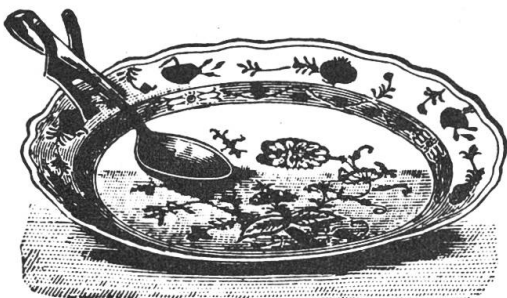
Zubereitung: Den Chicorée putzen, in grobe Ringe schneiden und in wenig Salzwasser 10 Minuten dünsten. Abgiessen, gut abtropfen lassen. Eine Gratinplatte mit Butter ausstreichen, Chicorée und den in Streifen geschnittenen Schinken hineinfüllen. Den Käse in kleine Würfel schneiden, darüber verteilen und im auf 200° vorgeheizten Backofen für 20 Minuten überbacken.



Tomaten mit Mozzarella

Zutaten: 750 g Tomaten, 250 g Mozzarella, 4 Esslöffel Olivenöl, 2 Esslöffel roter Weinessig, Salz, grob gemahlener schwarzer Pfeffer, 2 Bund Basilikum.

Zubereitung: Tomaten (gewaschen und ungeschält) wie den Mozzarella in Scheiben schneiden. Beides im Wechsel auf Portionenteller anrichten. Öl und Essig verrühren, darübergiessen. Zum Schluss grob zerpflücktes Basilikum darübergeben. Mit Pfeffer und Salz bestreuen. Dazu Tessiner Brot und Merlot servieren.



Gigot-Tranchen

Zutaten: 4 gut 2 cm dicke Gigot-Tranchen, 50 g Speckwürfeli, je 1 Zweiglein Rosmarin und Thymian, Salz, Pfeffer, 4 Knoblauchzehen, 1 grosse Zwiebel, 1 Büchse Pelati, 1 Esslöffel Tomatenpüree, 1 dl Rotwein, 1 dl Bouillon, 2 Esslöffel eingesottene Butter.

Zubereitung: Die Lammgigot-Tranchen salzen und pfeffern. Die Knoblauchzehen halbieren und mit Hilfe eines Spitzmessers neben den Knochen in die Scheiben stecken. Das Fleisch in der heissen Butter beidseitig gut anbraten. Speckwürfeli, die feingehackte Zwiebel und die Kräuterzweiglein kurz mitrösten. Die Pelati und das Tomatenpüree dazugeben und mit Rotwein und Bouillon ablöschen. Auf kleinem Feuer 40 Minuten schmoren lassen. Abschmecken und zu Polenta oder Nudeln servieren.

Römische Saltimbocca

Zutaten: 4 Kalbsschnitzel, ½ cm dick geklopft, 4 gleich grosse Tranchen Rohschinken, Salz, Pfeffer, 4 Salbeiblätter, 2 Esslöffel eingesottene Butter, 1 Esslöffel Butter, 2 dl Weisswein.

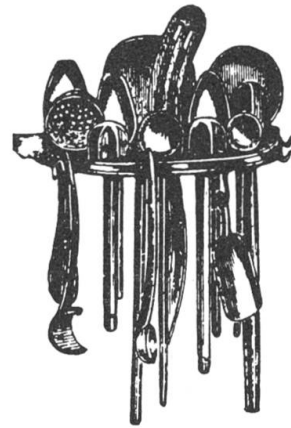
Zubereitung: Die Schnitzel auf einer Seite würzen, Schinken und Salbei darauflegen, mit einem Zahnstocher feststecken. Zuerst auf der Schinkenseite in heisser Butter anbraten, zweimal wenden (insgesamt 8 Minuten braten). Schnitzel herausnehmen, warm stellen, Butter und Wein in der Pfanne aufkochen und etwas eindicken lassen. Die Schnitzel mit der Sauce übergiessen.

Weisses Kalbsragout

Zutaten: 800 g Kalbssvoressen, Salz, Pfeffer, 25 g Mehl, 25 g Butter, 1 dl Rahm. — Für den Sud: 1 besteckte Zwiebel, 1 Rüebli, etwas Sellerie, 1 dl Weisswein, Salz, 3 bis 4 Pfefferkörner, etwa 1 l Wasser.

Zubereitung: Den Sud mit den Suppengemüsen, dem Wein und den Gewürzen aufkochen. Das Fleisch beigegeben, 1 Stunde köcheln lassen. Den Schaum in dieser Zeit ein paarmal abschöpfen. In einer Pfanne die Butter beigegeben, rühren und mit ½ l Sud ablöschen. Mit dem

Schwingbesen gut glattrühren und während 20 Minuten leise köcheln lassen. Das Fleisch hineingeben, aufkochen, abschmecken, mit Rahm verfeinern und zu Blattspinat oder Trockenreis servieren.



Hörnli-Salat

Zutaten: 300 g feine oder grobe Hörnli, 30 g Butter, 150 g Modelschinken, 200 g Greyerzer oder Tilsiter, 2 Essiggurken, 1 Bund Schnittlauch. — Für die Sauce: 1 Teelöffel Senf, 1 Esslöffel Rahm, 2 Esslöffel Mayonnaise, 2 Esslöffel Rapsöl, Salz, Pfeffer, 3 Esslöffel Essig.

Zubereitung: Die Teigwaren in Salzwasser knapp weich kochen, abschütten, in der Butter schwenken und auskühlen lassen. Den Schinken in feine Streifen, den Greyerzer oder Tilsiter und die Essiggurken in dünne Scheiben schneiden. Sämtliche Zutaten für die Sauce zusammen verquirlen, die Teigwaren damit übergiessen. Die geschnittenen Zutaten mit dem kleingeschnittenen Schnittlauch beifügen und alles sorgfältig mischen. Ein Glas Hallauer und frisches St. Galler Brot dazu servieren.

Feine Apfelmuscrème

Ideale Verwertung von Apfelmus aus letzter Ernte oder Fallobst. 500 g Apfelmus, gesüsst nach Belieben, Schale von 1 Zitrone, 2 Becher saurer Halbrahm. Alle Zutaten mischen.

Die Besonderheiten des sauren Halbrahmes: Er ist cremig fein, angenehm säuerlich und beliebt für die Zubereitung von Rahmsaucen mit wenig Kalorien (15% Fettgehalt). Bindet heisse und kalte Saucen ohne Mehl, ist kochfest, das heisst die Sauce scheidet nicht mehr. Saurer Halbrahm ist pasteurisiert. Er ist lange haltbar (1 bis 2 Monate) und eignet sich hervorragend für alles Feine, das in Ihrer Küche entsteht.



Typisch Raiffeisen-Hypothek! Zu Ihrer Entlastung:

Erstmals 4 Vorteile nach Wunsch

- Zinsentlastung um 1% bis 5 Jahre
- Amortisationsentlastung bis 5 Jahre
- **2 Jahre Familienschutz-Versicherung** inbegriffen
- Tiefzins-Einrichtungskredit bis Fr. 20 000.-

Fragen Sie Ihre Raiffeisenbank in
Buochs, Dallenwil, Emmetten
Ennetbürgen, Hergiswil, Wolfenschiessen

Günstige Zinsen haben bei uns Tradition!

RAIFFEISEN

die Bank, die ihren Kunden gehört.

