

Zeitschrift: Suisse magazine = Swiss magazine
Herausgeber: Suisse magazine
Band: - (2014)
Heft: 297-298: a

Artikel: Spécialités zurichoises
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-849323>

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.](#)

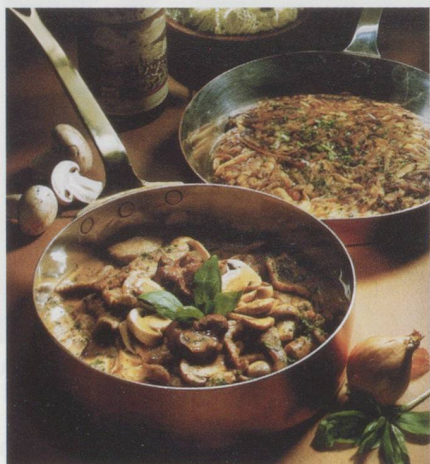
Terms of use

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: 30.03.2025

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

Spécialités zurichoises



Émincé de veau à la zurichoise.

Nous vous présentons deux plats emblématiques du canton ainsi qu'un dessert pour bien finir le repas.

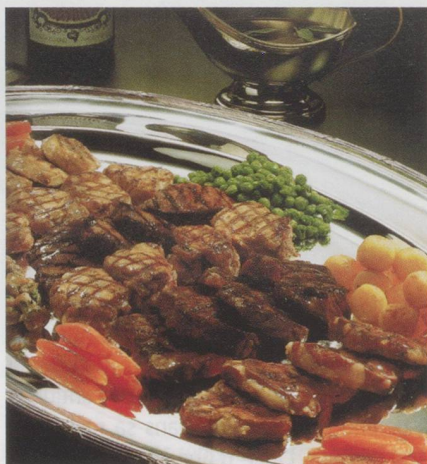
Émincé de veau à la zurichoise

La réputation de ce plat typique de la ville de Zurich a largement franchi les frontières de la Suisse.

Pour 5 personnes. Temps de préparation : 45 min.

Ingrédients : 450 g de veau minute émincé au couteau, 300 g de rognons de veau émincés au couteau, 80 g de beurre, 80 g d'échalotes hachées, 150 g de champignons frais émincés, 1 dl de vin blanc, 2 dl de crème fraîche, beurre manié, 1 dl de fond brun clair, un quart de zeste de citron coupé fin, persil haché, sel, poivre, un peu de basilic.

Préparation : Faire sauter rapidement les deux émincés séparément. Assaisonner, retirer la viande de la sauteuse, la garder au chaud. Faire suer ensuite les échalotes et les champignons. Assaisonner. Déglacer au vin blanc. Ajouter le fond brun. Laisser cuire un moment. Retirer les champignons, passer la sauce. Lier la sauce au beurre



Plat des conseillers.

manié. Ajouter la crème. Remettre les ingrédients dans la sauce, mélanger délicatement. Réchauffer sans cuire. Ajouter le zeste de citron. Dresser dans une casserole (qui est utilisée comme plat sur la table de dégustation). Saupoudrer avec du persil. Servir avec des röstis.

Remarque : Se fait très souvent sans rognons.

Boisson accompagnante : Dorin d'Aigle, Ermitage du Valais ou Rafzer.

Plat des Conseillers

Appelé aussi *Zouftschriibertopf*, ce plat constituait le repas traditionnel des parlementaires zurichois après qu'ils avaient siégé. Sitôt la séance terminée, les représentants du peuple s'engouffraient dans les fameuses *Zouftstubén* afin d'étancher la soif née de leurs vives discussions et de garnir leur estomac avec cette opulente platée. Celle-ci était également très prisée des corporations.

Pour 5 personnes. Temps de préparation : 1 h 30 min.

Ingrédients : 200 g de filet de veau coupé en mignons, 200 g de foie de veau en petites

tranches, 200 g de filet de bœuf coupé en mignons, 200 g de ris de veau blanchis coupés en tranches, 150 g de rognons de veau coupés en tranches, 1 dl d'huile, 75 g de lard fumé coupé en tranches, 400 g de petits pois frais, 200 g de carottes tournées, 200 g de petits champignons frais entiers, 100 g d'échalotes hachées, 80 g de beurre, 500 g de pommes de terre en noisettes, sel et poivre pour assaisonnement.

Préparation : Griller les viandes, assaisonner. Blanchir les légumes séparément, assaisonner. Faire suer les échalotes et champignons, assaisonner. Faire rissoler les pommes noisettes, assaisonner. Servir sur un grand plat avec une présentation soignée. Proposer, en saucière, un jus de rôti à la sauge. Boisson accompagnante : Clevner Stadberger ou Dôle de Salquenen.

Gâteau de la Cure à la zurichoise

Pour 8-10 personnes. Temps de préparation : 1 h 15 min.

Ingrédients pâte : 200 g de farine, 70 g de beurre, une pincée de sel, 1 dl d'eau, un filet de vinaigre. **Ingrédients farce :** 150 g d'amandes et noisettes râpées, un œuf, 50 g de sucre, 100 g de pommes fruits râpées, 800 g de pommes fruits pelées coupées en deux, 100 g de confiture de framboise, cannelle.

Préparation : Faire une pâte brisée avec les ingrédients. Foncer un moule de 24 cm de diamètre. Mélanger les ingrédients de la farce et étendre sur le fond de la pâte. Poser les demi-pommes entaillées sur cette farce (entailler de manière à laisser pénétrer la confiture). Étendre la moitié de la confiture sur les pommes. Cuire 10 min au four à 200 °C. Retirer et étendre le reste de la confiture de framboises et terminer la cuisson au four durant 10-15 min. ■