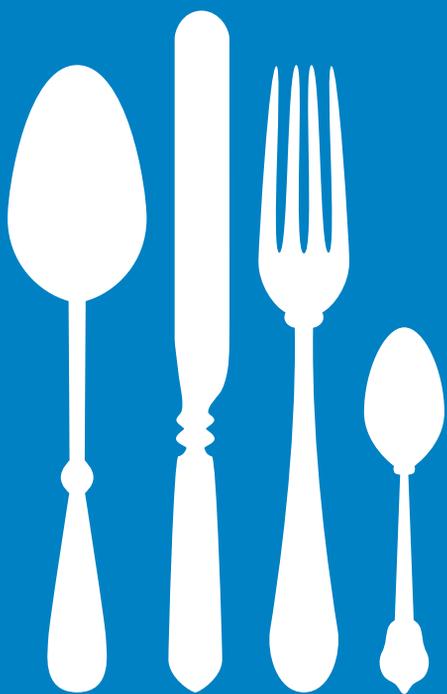


# ZÜRICH'S KÜCHE





## INHALT

ZÜRCHER GESCHNETZELTES 7

RÖSTI 11

HACKTÄTSCHLI MIT  
ZÜRICHONIG-SENSAUCHE 15

FISCH-CHNUSPERLI 19

KARTOFFELSALAT 23

BIRCHERMÜESLI 27

ZÜRCHER PFARRHAUSTORTE 31

ZÜRI-LÄCKERLI 35

## EDITORIAL

*Zürich, an einem milden Sommertag zur Mittagszeit. Ein Mann sitzt auf der hübsch geschmückten Terrasse eines guten Restaurants, blickt auf den glitzernden Zürichsee und legt seinen Reisepass auf den Tisch. Er faltet einen Stadtplan auseinander und bestellt bei der Kellnerin ein typisches Zürcher Gericht. Zehn Minuten später steht das Menü auf dem Tisch: Wasser und Brot.*

*Die Geschichte hinkt. Nicht wegen des Reisepasses auf dem Tisch, schliesslich gilt Zürich als eine der sichersten Städte der Welt. Nein, der Geschichte wie auch dem Gericht fehlt die richtige Würze. Denn erst eine passende, gute Mahlzeit macht aus der idyllischen Aussicht, der grossartigen Kunstaustellung oder dem ausgedehnten Einkaufsbummel ein unvergessliches Erlebnis. Auf Reisen die einheimische Kost zu probieren bedeutet, mit allen Sinnen in eine Kultur einzutauchen.*

*Die Zürcher Küche offenbart das wahre Wesen der hiesigen Kultur: bodenständig, durchdacht, hochwertig, mit viel Liebe zum Detail. Aus wenigen einheimischen Zutaten lässt sich so in traditionell zürcherischer Manier ein Gourmetgericht zaubern. Die nachfolgenden Rezepte bringen knusprige Kartoffeln, cremige Saucen oder süsses Marzipan in die heimische Küche und machen hoffentlich Appetit auf mehr Zürich.*

*Martin Sturzenegger,  
Direktor Zürich Tourismus*



## ZÜRCHER GESCHNETZELTES EDLES KALBFLEISCH IN TRAUMSAUCE

*Was macht ein waschechtes Zürcher Geschnetzeltes aus? Es ist das perfekte Zusammenspiel von Kalbsfiletstückchen, Champignons, Weisswein und Rahm. Üblicherweise wird goldbraun gebratene, knusprige Kartoffel-Rösti dazu serviert, die mit dem hochwertigen Fleischgericht zu einem zarten Zürcher Gedicht verschmilzt. Der in den 1950er-Jahren eher zufällig entstandene Klassiker findet sich mittlerweile in jedem gutbürgerlichen Schweizer Restaurant auf der Speisekarte.*

*Eine der besten Adressen für «Züri Gschnätzlets» ist das legendäre Restaurant Kronenhalle nahe dem Bellevue in Zürich, das sich nach der Gründung 1924 schnell zum Treffpunkt von Kreativen aus aller Welt entwickelte. Coco Chanel, Pablo Picasso oder Max Frisch sind nur einige der namhaften Gäste, die hier regelmässig dinierten. Das stimmungsvolle Lokal wird dank Bildern von grossen Künstlern wie Marc Chagall, Joan Mirò oder Henri Matisse zur Kunstgalerie mit exzellenten Speisen.*



# ZÜRCHER GESCHNETZELTES

«À LA RESTAURANT KRONENHALLE»

Für 4 Personen  
Zubereiten: ca. 30 Min.  
Ofen auf 60 Grad vorheizen

*800 g Kalbsfilet, in fingerbreite Streifen geschnitten  
Salz und Pfeffer zum Würzen des Fleisches*

*1 EL Butter*

*1 bis 2 Schalotten, fein gehackt*

*1 EL Butter*

*100 g Champignons (weisse und braune), in Scheiben geschnitten*

*1 EL Mehl*

*100 ml Weisswein (trocken)*

*150 ml Bouillon*

*100 ml brauner Saucenfond*

*150 ml Rahm*

*Salz, Pfeffer, Cayenne, wenig Cognac nach Belieben*

1. Das Fleisch kurz in Butter anbraten, würzen und auf ein Sieb legen. Den austretenden Fleischsaft auffangen. Das Fleisch warm stellen.
2. Für die Sauce die gehackten Schalotten in Butter andünsten, die geschnittenen Champignons dazugeben, weiterdünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Mit dem Mehl bestäuben und mit Weisswein ablöschen. Gut umrühren. Mit der Bouillon und dem Saucenfond auffüllen, den Fleischsaft dazugeben, ca. 15 Min. auf kleinem Feuer köcheln.
4. Den Rahm dazugiessen. Nochmals kurz köcheln lassen, mit dem Stabmixer pürieren und anschliessend durch ein Sieb passieren. Mit Cayennepfeffer, nach Belieben mit Cognac abschmecken.

Zum Anrichten das Fleisch in eine genügend tiefe Schüssel geben, die heisse Sauce darübergiessen.

In der «Kronenhalle» wird dieses Gericht traditionell mit Rösti serviert.





# RÖSTI

## DIE KUNST DES BRATENS

*Die Zürcher nannten sie ursprünglich «pröötleti Härdöpfel», was so viel bedeutet wie «gebratene Kartoffeln». Der heutige Name «Röschti» soll aus dem Berner Dialekt übernommen worden sein. Wie eine gute Rösti hergestellt wird und welche Kartoffel sich am besten eignet, darüber gehen die Meinungen so weit auseinander wie die Schweizer Dialekte.*

*Hält man sich ans Rezept der «Kronenhalle», sollte man auf keinen Fall eine festkochende Sorte wählen, aber auch keine allzu mehlig – also Agria, Agata oder Victoria. Für die Zubereitung sind vorgekochte oder rohe Kartoffeln üblich, die langsam in Bratbutter oder Erdnussöl mit einem optionalen Schuss Schweinefett gebraten werden sollten. Eine gute Rösti ist aussen knusprig, innen saftig und gleitet wie ein Pfannkuchen in einem Stück auf den Teller.*



# RÖSTI

«À LA RESTAURANT KRONENHALLE»

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 40 Min.

Am Vortag: Kartoffeln kochen, kühl stellen

*1,2 kg Kartoffeln*

*Salz, Pfeffer*

*1 EL Erdnussöl*

*1 EL Butter, in Stücken*

*Salz, Pfeffer*

1. Die Kartoffeln am Vortag nicht zu weich kochen und ungeschält kühl stellen. Vor Gebrauch schälen und an der Röstiraffel reiben, mit Pfeffer und Salz leicht würzen.
2. In einer beschichteten Pfanne Erdnussöl und einige Butterflocken erhitzen. Die geraffelten Kartoffeln dazugeben, salzen, mischen und leicht andrücken. So lange bei mittlerer, keinesfalls zu hoher Temperatur braten, bis der Rand sanft angebräunt ist.
3. Jetzt die ganze Menge einmal sanft wenden, wieder leicht andrücken und einen Kuchen formen. Erneut braten, bis der Rand goldgelb ist. Mithilfe eines grossen Tellers wenden und nochmals während 5 bis 7 Min. fertig braten.





## HACKTÄTSCHLI MIT ZÜRIBONIG-SENSAUCHE

WÄHRSCHAFT MIT ELEGANTER NOTE

*Tausende von Bienen sammeln in Zürich Jahr für Jahr fleissig Nektar und schaffen so die Grundlage für feinsten Stadthonig. Über 60 Imker kümmern sich um die zahlreichen Bienenvölker in Zürich, einer davon ist Peter Schneider. Sein Zürihonig entsteht unter anderem auf dem Dach des Fünfsternhotels Marriott und ist als würziger Wald- oder delikater Blütenhonig erhältlich. Das flüssige Gold im wabenförmigen Glas mit schwarz-goldener Etikette harmoniert als Sauce wunderbar mit «Hacktätschli», der Schweizer Hamburger-Version.*

*Diesen süss-deftigen Leckerbissen geniesst man am besten im Restaurant Blaue Ente in der Mühle Tiefenbrunnen. Im eindrucklichen Backsteinbau von 1890 wurde in der Belle Époque Bier für die Stadt gebraut und danach 70 Jahre lang Getreide gemahlen. 1986 wurde die Mühle zum Restaurant Blaue Ente umgebaut, aber das hölzerne Mühlrad in der Mitte des Speisesaals und andere Details erinnern an die bewegte Vergangenheit dieses stets gut besuchten Restaurants.*



# HACKTÄTSCHLI MIT ZÜRIHONIG-SENFSAUCE

«À LA RESTAURANT BLAUE ENTE»

Für 4 Personen  
Zubereiten: ca. 40 Min.

*1 Toastbrotsscheibe  
100 ml Milch  
250 g Rindshackfleisch  
1 Zwiebel  
30 g Senf  
20 g Petersilie, gehackt  
Salz, Pfeffer  
Öl zum Braten*

1. Toastbrotsscheibe in Milch einweichen.
2. Zwiebel fein hacken, zum Rindshackfleisch und den restlichen Zutaten geben. Alles gut mischen.
3. Kleine Hacktätschli formen, bei mittlerer Hitze von beiden Seiten im Öl goldbraun braten.

## ZÜRIHONIG-SENFSAUCE

*2 EL Senf  
1 EL Quark  
1 EL Joghurt  
2 EL Sonnenblumenöl  
1 EL Zürihonig  
2 EL Kerbel, gehackt  
Salz, Pfeffer*

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut mischen. Anschliessend mit einer Prise Salz und etwas Pfeffer würzen. Sauce ca. 1 Std. gekühlt ziehen lassen.





## FISCH-CHNUSPERLI

EIN KLASSIKER FÜR JUNG UND ALT

*Mit der Hand gegessen schmecken sie am besten – die im Bierteig gewendeten und in Fett ausgebackenen frischen Fische im Knuspermantel. Die Zürcher geniessen Fisch-Chnusperli am liebsten mit würziger Tartarsauce und Pommes frites als Beilage. Rund ums Jahr werden sie in Restaurants überall in der Stadt, aber auch in Imbissbuden oder während Dorffesten genüsslich verzehrt.*

*Am besten schmecken Chnusperli, wenn sie mit frischem Fisch aus dem Zürichsee zubereitet werden. Adrian Gerny ist einer von neun Berufsfischern, die täglich für entsprechenden Nachschub sorgen. Dank ihm landen nebst dem Edelfisch Egli (Flussbarsch) auch Felchen, Hecht, Brachsmen und Schleien aus dem Zürichsee auf dem Teller qualitätsbewusster Gourmets.*



# FISCH-CHNUSPERLI

Für 4 Personen  
Zubereiten: 40 Min.  
Ofen auf 60 Grad vorheizen

*100 g Mehl  
1/2 TL Salz  
150 ml Bier  
1 EL Öl  
1 Eigelb  
1 Eiweiss, steif geschlagen  
600 g Egli- oder Felchenfilets  
Erdnussöl zum Ausbacken/Frittieren*

1. Fischfilets in mundgerechte Stücke schneiden, mit Haushaltspapier trocken tupfen.
2. Für den Ausbackteig Mehl, Salz, Bier, Öl und Eigelb verrühren, steif geschlagenes Eiweiss sorgfältig daruntermischen.
3. Fischstücke portionenweise durch den Teig ziehen, im 180 Grad heissen Öl ca. 5 Min. backen. Herausnehmen und auf Haushaltspapier legen. Im Ofen warm halten.

## TARTARSAUCE

*1 Tasse Mayonnaise  
2 Essiggurken, gehackt  
1 Schalotte, gehackt  
4 EL Petersilie, gehackt  
1 Zitrone, nur abgeriebene Schale  
Pfeffer*

1. Alle Zutaten verrühren, mit Pfeffer abschmecken.

Tipp:  
Statt Egli- oder Felchenfilets andere Süss- oder Salzwasserfischfilets verwenden.





## KARTOFFELSALAT

SCHON ZU GROSSMUTTERS ZEITEN BELIEBT

*Ob aus Sparsamkeit oder Understatement: Zürcher sind nach gut schweizerischer Tradition von jeher angetan von Kartoffelgerichten. Über Generationen gleichermaßen beliebt ist getreu dem Motto «einfach (und) gut» der Kartoffelsalat. Dieses simple Gericht kann in unzähligen Variationen zubereitet werden. Der Wahl der Kartoffeln, der Zubereitung der Salatsauce und zusätzlichen Ingredienzen sind keine Grenzen gesetzt.*

*Es lohnt sich, mit speziellen Kartoffelsorten zu experimentieren, alleine die Organisation Pro Specie Rara verwahrt sage und schreibe 80 seltene Arten, die zum Teil auf dem Wochenmarkt gekauft werden können. Zu «Härdöpfelsalat» passen Würste aus Zürichs Metzgereien besonders gut, etwa die Sechseläuten-Bratwurst, der Bassersdorfer Schübliig oder die Weinbauernwurst.*



# KARTOFFELSALAT

Für 4 Personen  
Zubereiten: 30 Min.  
Ruhen lassen: ca. 1 Std.

*800 g festkochende Kartoffeln*

*300 ml Gemüsebouillon*

*1 EL scharfer Senf*

*2 EL Weissweinessig*

*6 EL Olivenöl*

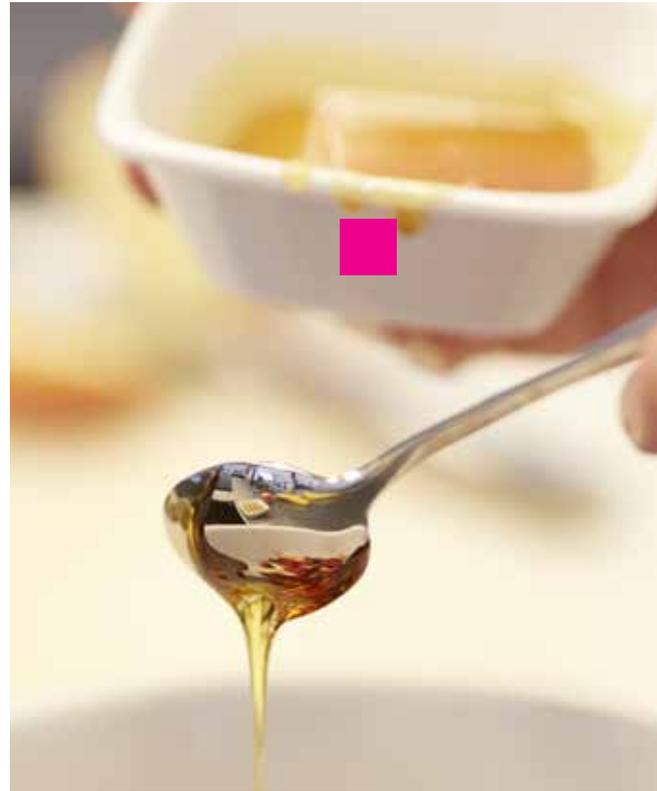
*2 EL Sauerrahm*

*2 EL Schnittlauch, geschnitten*

*Salz, Pfeffer*

1. Kartoffeln in der Schale in genügend Wasser weich kochen.
2. Gemüsebouillon in eine Schüssel geben, die noch heißen Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und direkt in die Bouillon geben. Zugedeckt ca. 1 Std. stehen lassen.
3. Senf, Essig, Öl und Sauerrahm verrühren, mit den Kartoffeln und dem Schnittlauch mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.





## BIRCHERMÜESLI

ZÜRCHER ERFINDUNG EROBERT DIE WELT

*Um 1900 entwickelte Dr. Maximilian Oskar Bircher-Benner eine neue Diät, die ihn zum Pionier der Vollwerternährung machen sollte. Eines Tages hatte er während einer Bergwanderung ein «recht seltsames Essen» entdeckt und in seine Ernährungslehre aufgenommen. Seine «Apfeldiätspeise» ist heute unter dem Namen «Birchermüesli» in zahlreichen Variationen auf der ganzen Welt bekannt und beliebt. Das ursprüngliche Rezept beinhaltete Haferflocken, geriebene Äpfel und Haselnüsse, Zitronensaft und Kondensmilch.*

*Umgebend stand das Birchermüesli auch auf der Karte vom Haus Hiltl in Zürich, dem 1898 gegründeten ersten vegetarischen Restaurant der Welt. Einst etwas argwöhnisch als «Wurzelbunker» betitelt, wird das erfolgreiche Unternehmen mit À la Carte-Restaurant, grossem Hiltl Buffet, Nachtclub, Kochatelier, Catering, Take Aways und der ersten Vegi-Metzgerei der Schweiz heute bereits in vierter Generation von der Familie Hiltl geführt.*



# BIRCHERMÜESLI

«À LA HILTL»

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 20 Min.

Ruhen lassen: ca. 6 Std. oder über Nacht

50 g Haferflocken, fein

35 g Dinkelflocken

150 ml Orangensaft

250 g Sauermilch Bifidus

50 g Birnel

1 Banane, reif

1 Apfel

200 g frische Beeren, gemischt

70 ml Rahm

*Frische Früchte nach Wunsch für die Garnitur*

1. Hafer- und Dinkelflocken, Orangensaft, Sauermilch und Birnel mischen, 6 Std. oder über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.
2. Am Morgen die Banane längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden, zum Müesli geben. Den Apfel vierteln, Kerngehäuse ausschneiden und mit der Schale an der Bircherraffel direkt ins Müesli reiben.
3. Beeren dazugeben und alles gut mischen. Rahm steif schlagen und darunterziehen. Birchermüesli mit den vorbereiteten frischen Früchten nach Saison garnieren.

Tipp & Info:

Birnel/Birnedicksaft eignet sich zum Süßen, ähnlich wie Honig.

Im Winter können statt frischen auch tiefgekühlte Beeren verwendet werden.





## ZÜRCHER PFARRHAUSTORTE

### ÄPFEL IN BESTER GESELLSCHAFT

*Das Rezept für diese Torte aus feinem Mürbeteig, Mandeln und saftigen Äpfeln ist aus alten Kochbüchern und Haushaltsfibeln überliefert. Nur noch wenige Bäckereien bieten die Pfarrhaustorte an, die weder eine klassische Wähe – eine typische Schweizer Spezialität, die an die französische Tarte erinnert – noch eine richtige Torte ist. Denn die Äpfel werden eingeschnitten und als ganze Stücke in den delikaten Tortenguss eingebacken.*

*Die Äpfel für die «Pfarrhaustorte» sollten saftig und aromatisch sein. Beliebt sind ältere Sorten wie Cox Orange oder Boskop sowie die bekannten Golden-Delicious-Äpfel. Alle drei Sorten sind nebst vielen anderen bei den Zürcher Obstbauern erhältlich. Im Kanton Zürich werden sage und schreibe 184 Hektaren Land von Apfelbäumen bedeckt. Die Ernte von jährlich rund 5000 Tonnen wird zu einem grossen Teil über den Direktverkauf, also im Hofladen oder auf dem Markt, verkauft.*



# ZÜRCHER PFARRHAUSTORTE

Für ein beschichtetes Kuchenblech von ca. 26 cm Durchmesser  
Zubereiten: 40 Min.  
Kühl stellen: ca. 30 Min.  
Backen: ca. 1 Std.

*250 g Mürbeteig*

*2 Eier*

*50 g Zucker*

*1/2 Zitrone, Saft*

*50 g Marzipan, gerieben*

*100 g geschälte Mandeln, gerieben*

*1/2 TL Maizena*

*100 g Crème fraîche*

*2 EL Aprikosenkonfitüre*

*3-4 Äpfel, geschält, halbiert, fein eingeschnitten*

*1 TL Butter*

*Puderzucker*

1. Teig ca. 2 mm dick ausrollen, aufs Blech legen, mit einer Gabel leicht einstechen, kühl stellen.
2. Für die Füllung Eier und Zucker schaumig schlagen, Zitronensaft, Marzipan, Mandeln, Maizena und Crème fraîche daruntermischen.
3. Teigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, die Füllung darauf verteilen. Die eingeschnittenen Apfelhälften darauf legen.

Backen: ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Butter auf den Äpfeln verteilen, mit Puderzucker bestäuben.

Fertig backen: ca. 20 Min.





## ZÜRI-LÄCKERLI

### SÜSSER MANDELTRAUM

*Der Begriff «Läckerli» kommt von «lecker» – ein passender Begriff für die süsse Zürcher Leckerei. Der Name erinnert an die bekannten Basler-Läckerli, vergleicht man allerdings die Rezepte, haben die beiden Süswaren wenig gemeinsam. Im Gegensatz zum lebkuchenartigen Gebäck aus Basel erinnern die «Züri-Läckerli» an farbiges Marzipankonfekt.*

*Die Zutaten sind ähnlich wie jene des Marzipans, also geschälte Mandeln, Zucker und feine Aromen wie Zitronen- oder Orangenschale, Rosenwasser oder Bittermandelöl. Ihre Farben erhalten die Züri-Läckerli durch Gelbwurz (Kurkuma), Sandelholz oder Kakaopulver. Im Kolonialwarengeschäft Schwarzenbach in der Zürcher Altstadt können die meisten Zutaten erstanden werden, während die zahlreichen Filialen der Confiserie Sprüngli oder die Confiserie Schurter an der Niederdorfstrasse Schachteln mit fixfertigen Läckerli anbieten.*



# ZÜRI-LÄCKERLI

Zubereiten: 30 Min.  
Ruhen lassen: ca. 2 Std.  
Backen: ca. 5 Min.

## *Holzmodel*

*600 g Mandeln, geschält, fein gerieben*

*600 g Puderzucker*

*3 Eiweisse, verklopft*

*1 EL Kakaopulver*

*1 EL Kurkuma*

*1 EL Sandelholzpulver*

*50 g Puderzucker*

*4 EL Zitronensaft*

1. Mandeln und Puderzucker mischen, Eiweisse dazugeben, zu einem festen Teig zusammenfügen, vierteln.
2. Einen Viertel des Teigs beiseite legen, restliche Viertel je mit Kakaopulver, Kurkuma und Sandelholzpulver vermischen.
3. Holzmodel mit wenig Puderzucker bestäuben. Teige ca. 1 cm dick ausrollen, Model daraufdrücken, wegnehmen und Teig in Rechtecke schneiden.
4. Rechtecke auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 2 Std. ruhen lassen.
5. Backen: ca. 5 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.
6. Für die Glasur Puderzucker und Zitronensaft verrühren.
7. Die noch heißen Läcklerli dünn mit Glasur bestreichen, auskühlen lassen.



# IMPRESSUM

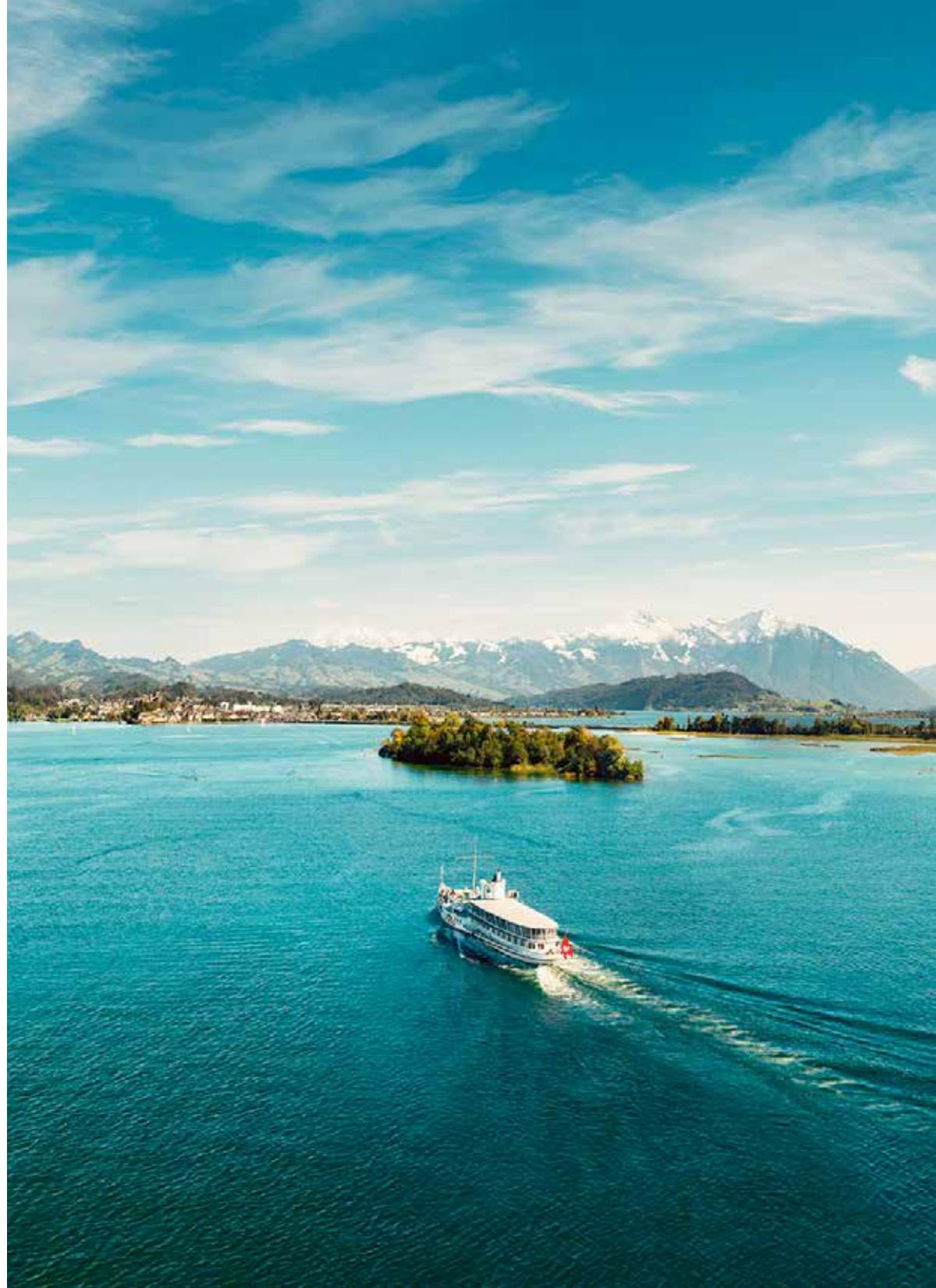
Herausgeber:  
Zürich Tourismus  
Stampfenbachstrasse 52  
CH-8006 Zürich  
+41 44 215 40 00  
zuerich.com

Idee, Konzept, Redaktion: a.b.e.r. relations, Stäfa; Home Food Media GmbH, Winterthur  
Gestaltung, Satz: Weiss hunger, Zürich  
Fotografie: Beat Bieler, Schöfflisdorf (Food); Elisabeth Real, Zürich;  
Bilder Seiten 2, 3, 39 © Zürich Tourismus  
Druck: gdz AG, Zürich

Alle Rechte vorbehalten, Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung von Zürich Tourismus.

© 2015 Zürich Tourismus, Zürich

**zürich**<sup>+</sup>  
World Class. Swiss Made.



EN GUETE