

**1. Striflates sind**

Basler Karnevalsfiguren (Z) Gipfelgruppe im Wallis (S) Jurassisches Dessert (M)

**2. Ein Werkzeug für Schraubverbindungen ist ein**

Holländer (O) Schotte (E) Engländer (U)

**3. Ein aus vergorenem Brot hergestelltes, alkoholhaltiges russisches Volksgetränk heisst**

Kampusch (N) Kwas (S) Kolbasz (I)

**4. Burkina Faso ist ein**

karibischer Tanz (N) afghanischer Kinderschleier (T) Staat in Westafrika (I)

**5. Die Regie im Film Krieg der Sterne führte 1976**

George Lucas (K) Alfred Hitchcock (G) J.J. Abrams (E)

**6. Die älteste deutschsprachige Universität ist**

Heidelberg (N) Prag (F) Wien (E)

**7. Die Portugiesische Galeere ist eine**

Douero-Barke (A) giftige Qualle (E) mittelalterliche Folter (S)

**8. Welche Partei erhielt 2011 bei den Nationalratswahlen am meisten Stimmen?**

SVP (S) SP (C) CVP (U)

**9. Sex noir ist ein**

Spielzug beim Bridge (F) Pornoklassiker (H) Gipfel der Berner Alpen (T)

**10. Der Urmeter ist ein**

Längenprototyp (I) altes Uhrenzifferblatt (E) Urinanalysegerät (G)

**11. Die Oper Schneewittchen wurde komponiert von**

Heinz Holliger (V) Gebrüder Grimm (H) Friedhelm Döhl (A)

**12. Der Strauchhibiscus (Hibiscus syriacus) stammt ursprünglich aus**

Libanon (N) Mexico (E) China (A)

**13. Welche Zahl ist keine Primzahl**

13612 (L) 11471 (N) 17231 (G)

Ermitteln Sie für jede Frage den richtigen Lösungsbuchstaben. Der Reihe nach in die Lösungsfelder eingetragen, ergibt sich so das Lösungswort.

**Wie mitmachen bei doXquiz?**

Schicken Sie das Lösungswort mit dem Vermerk doXquiz bis spätestens **10. August 2015** per E-Mail an: **info@doxmart.ch** oder per Fax an: **052-672 23 89** unter Angabe von Name, Adresse und E-Mail-Adresse.

**Teilnahmebedingungen:**

Über den doXquiz-Wettbewerb kann keine Korrespondenz geführt werden.  
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.  
Die Gewinner werden direkt orientiert und in der nächsten Ausgabe von «doXmedical» vorgestellt.

**Wer kann teilnehmen?**

Teilnahmeberechtigt sind alle Ärztinnen und Ärzte mit Praxis-tätigkeit (beziehungsweise deren Praxisteam). MitarbeiterInnen von doXmart, Galexis und Brunner Pharma sind von der Teilnahme ausgeschlossen.

Auch wenn die Fragen nicht einfach waren, die Beteiligung an unserem letzten doXquiz war erfreulich. Viele Kolleginnen und Kollegen haben mitgerätselt und sind auf die richtige Lösung gekommen.

Das Lösungswort des doXquiz 1/15 lautet:

**MAERZENFLECKEN**

Die glücklichen Gewinner des doXquiz 4/14:

**1. Preis: GALecoline® Supporter maxi 1111 Vielzweckwagen**

Dr. Eva Boesch, 8590 Romanshorn

**2. Preis: Mach LED 115, Untersuchungsleuchte auf****5-Fuss-Stativ**

Dr. Katharina Berli, 8610 Uster

**3. Preis: Notfallrucksack gefüllt (ohne Medikamente)**

Dr. Silvia Winistöfer, 7000 Chur

**4. Preis: 3M™ Littmann® Stethoskop Cardiology III**

Dr. Daniel Ess, 6006 Luzern

**5. Preis: Blutdruckmessgerät boso-medicus**

Dr. Christoph Kalbermatten, 6340 Baar

**Lösungswort:**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----

Zu gewinnen sind die auf der folgenden Seite abgebildeten Preise →

## Zu gewinnen sind diese Preise:

1. Preis: Heine Diagnostik Set Beta 200® mit Ladegerät
2. Preis: Seca 876 – Flachwaage mit integriertem Display
3. Preis: Notfalltasche, gefüllt (ohne Medikamente)
4. Preis: Blutdruckmessgerät boso-Carat professional
5. Preis: 3M™ Littmann® Stethoskop Classic II SE schwarz

Wert Fr. 1095.–

Wert Fr. 478.–

Wert Fr. 219.–

Wert Fr. 142.–

Wert Fr. 78.–



**Alle Preise werden zur Verfügung gestellt von unserer Partnerfirma Galexis AG, Niederbipp**

## Rezept

### Stunggis



Für 4 Personen

#### Zutaten

- 600 g Schweinsvossen
- Bratbutter oder Bratcrème
- Salz, Pfeffer
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 800 g bis 1 kg gemischtes Gemüse, z.B. Kohlrabi, Lauch, Rübli und Wirz, gross gewürfelt
- 3–4 dl Fleischbouillon
- Muskatnuss
- einige Majoran- und Thymianzweiglein
- 500 g Kartoffeln, gewürfelt
- Kräuter zum Garnieren

#### Zubereitung

1. Das Fleisch portionenweise in der heissen Bratbutter oder Bratcrème anbraten, herausnehmen und würzen. Zwiebeln und das Gemüse im Fett kurz anbraten. Das Fleisch zugeben, mit der Bouillon ablöschen. Muskatnuss und Kräuter zugeben, zugedeckt bei kleiner Hitze 1 Stunde schmoren.
2. Die Kartoffeln zugeben, ca. 30 Minuten fertig garen. Kräuterzweiglein entfernen.
3. Stunggis in vorgewärmte Suppenteller verteilen, Flüssigkeit dazugießen, garnieren.

Je nach Saison anderes Gemüse verwenden. Schweinefleisch durch Rind- oder Lammfleisch ersetzen.

#### Nährwerte

Eine Portion enthält: 494 kcal, 32 g Eiweiss, 28 g Fett, 28 g Kohlenhydrate.

Lösung vom doXquiz 1/15, Antwort auf Frage 1

[www.swissmilk.ch/rezepte](http://www.swissmilk.ch/rezepte) – **Mehr als 5000 Gratis-Rezepte**

Dieses Rezept wurde von Swissmilk zur Verfügung gestellt. Kulinarische Tipps, Wissenswertes über Milch und Ernährungsinformationen gibt es unter [www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch)

