

- 1. Ein Clafoutis ist ein**
barockes Musikinstrument (F) französisches Dessert (H) festliches Kleidungsstück (S)
- 2. Das 1974 im Äthiopien entdeckte Skelett eines Australopithecus wurde «Lucy» benannt nach dem Namen von**
Chefarchäologin (T) Song der Beatles (A) Kondensmilch-Konserve (E)
- 3. Welcher dieser Seen hat die grösste Fläche?**
Bielersee (I) Walensee (R) Thunersee (L)
- 4. Die Sinfonie Nr. 6 F-Dur von Ludwig van Beethoven ist bekannt unter dem Namen**
Pastorale (L) Pathétique (S) Die Unvollendete (E)
- 5. Der berühmte Rettungshund vom Grossen St. Bernhard hiess**
Bello (E) Pero (F) Barry (O)
- 6. Was wurde als fünfte Qualität des Geschmacksinnes neben süss, sauer, salzig und bitter gefunden?**
umami (W) saponoid (N) gallin (S)
- 7. Der Präsident von Nigeria (2014) heisst**
Goodluck Jonathan (E) Goodfellow Benjamin (S) Godfather James (C)
- 8. Eischoll ist ein(e)**
finnisches Wort für Treibeis (C) Walliser Gemeinde (E) Marke für Fusspflege (H)
- 9. Boris Godunow ist ein(e)**
Oper von Mussorgski (N) russischer Modezar (W) albanischer Freiheitsheld (H)
- 10. Die Reihe, in der die Summe zweier benachbarter Zahlen die unmittelbar folgende Zahl ergibt, ist benannt nach**
Fermi (E) Fabiola (W) Fibonacci (P)
- 11. Auf den 100-Euro-Noten ist abgebildet**
Frauenkirche in Dresden (I) Kölner Dom (S) fiktives Architekturmotiv (A)
- 12. Die Grussform mit Niederwerfen vor dem Kaiser in China nannte man**
Himmelsgruss (T) Kotau (R) Pisslecker (L)
- 13. Der höchste Berg der Welt, gemessen vom Erdmittelpunkt aus, ist der**
Chimborazo (T) Kilimandscharo (B) Mount Everest (E)
- 14. Pussy Riot wurde 2012 bekannt als**
exklusives Katzenfutter (R) Lokal auf der Reeperbahn (E) russische Protestband (Y)

Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----

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 **20. Januar 2016** 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 Praxistätigkeit (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 3/15 lautet:

WEINKELTERUNG

Die glücklichen Gewinner sind:

1. Preis: Philips HeartStart HS1-Defibrillator

Dr. Jan-Peter Jorisch, 8620 Wetzikon

2. Preis: Heine Diagnostik Set Beta 200® F.O.

Dr. Jakob Bieri, 6287 Aesch

3. Preis: Schmitz medi-net Vielzwecktisch weiss

Dr. Helge Scheibe, 8050 Zürich

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

Dr. Christian Simonin, 2501 Biel

5. Preis: Bluepoint Medical OxyTrue® FC

Dr. Kurt Meier, 7013 Domat/Ems

Zu gewinnen sind die auf der folgenden Seite abgebildeten Preise →

Zu gewinnen sind diese Preise:

1. Preis: Säulenwaage seca 704 mit LCD Anzeige
2. Preis: Untersuchungsleuchte Dr. Mach LED 115 auf 5-Fuss-Stativ
3. Preis: GALEcoline® Seater trendy brilliantblau
4. Preis: Blutdruckmessgerät boso Carat professional inkl. 3 Klettmanschetten
5. Preis: Stethoskop 3M™ Littmann® Stethoskop Classic II SE schwarz

Wert: Fr. 1108.-

Wert: Fr. 803.-

Wert: Fr. 279.-

Wert: Fr. 142.-

Wert: Fr. 78.-



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

Rezept

Die richtige Antwort auf die Frage Nr. 1 im doXquiz der letzten Nummer lautet:

Luzerner Chügelipastete



Für 4–6 Personen

Backpapier für das Blech
Seidenpapierkugel mit Papierschnitzeln gefüllt, für das Pastetenhaus

Zutaten

Pastetenhaus:
500–600 g Butterblätterteig
1 Eiweiss, zerquirlt
1 Eigelb mit 1 EL Rahm verrührt

Füllung:

- 50 g Sultaninen
- 2–3 EL Cognac oder Apfelsaft
- 500 g Kalbfleisch, z.B. Stotzen, klein gewürfelt
- Bratbutter oder Bratcrème
- Salz, Pfeffer
- 400 g Champignons, in feine Scheiben geschnitten
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- Butter zum Dämpfen
- 4–5 EL Mehl
- 2 dl Weisswein oder Apfelsaft
- ca. 6 dl Fleischbouillon
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- Pfeffer aus der Mühle
- 200 g Kalbsbrät
- 200 g Schweinsbrät

Zubereitung

1. Für das Pastetenhaus $\frac{1}{3}$ des Teiges rund auswallen. Mit Hilfe eines Tellers eine Rondelle von ca. 22 cm Durchmesser ausschneiden und auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Seidenpapierkugel in die Mitte darauf legen. Teigrand mit Eiweiss bestreichen.
2. Restlichen Teig ebenfalls rund, ca. 30 cm Durchmesser, auswallen. In der Mitte 1 Einfüllloch von ca. 6 cm Durch-

messer einritzen und ein kleines Luftloch ausstechen.

3. Teigrondelle über die Seidenpapierkugel legen. Teigländer gut zusammendrücken, nochmals gerade schneiden. Teig mit Eigelb bestreichen. Aus den Teigresten Garnituren ausstechen. Deckel und Pastete garnieren. Alles nochmals mit Eigelb bestreichen und 15 Minuten kühl stellen.

4. In der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 30–40 Minuten backen. Nach dem Backen oben in der Mitte vorsichtig Deckel heraus schneiden. Sorgfältig die Papierschnitzeln und das Seidenpapier aus dem Pasteteninneren herausziehen.

5. Für die Füllung Sultaninen im Cognac einlegen. Das Fleisch in der heissen Bratbutter oder Bratcrème kurz anbraten, herausnehmen, würzen. Die Champignons und Zwiebeln in der Butter andämpfen. Mit dem Mehl bestreuen, kurz mitrösten. Wein und Bouillon dazugießen. Gewürze beifügen

und unter Rühren aufkochen. Aus dem Brät mit nassen Händen (oder mit dem Dressiersack) kleine Kugeln formen. In der Sauce 5–10 Minuten ziehen lassen, evtl. würzen. Angebratenes Fleisch beifügen, kurz erhitzen.

6. Das Pastetenhaus in der unteren Hälfte des auf 100 °C vorgeheizten Ofens 10–15 Minuten aufwärmen. Dann in eine tiefe Platte stellen. Die Füllung vorsichtig einfüllen, mit dem Teigdeckel schliessen und sofort servieren.

Pastetenhaus 1–2 Tage im Voraus backen. Trocken und kühl aufbewahren. Pastetenhaus beim Bäcker bestellen oder kleine Pastetli verwenden. Nach Belieben Rosinen weglassen und fein gehackte Kräuter verwenden.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 932 kcal, 67 g Eiweiss, 46 g Fett, 53 g Kohlenhydrate.



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