Für die Küche

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **36 (1946)**

Heft 2

PDF erstellt am: **04.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

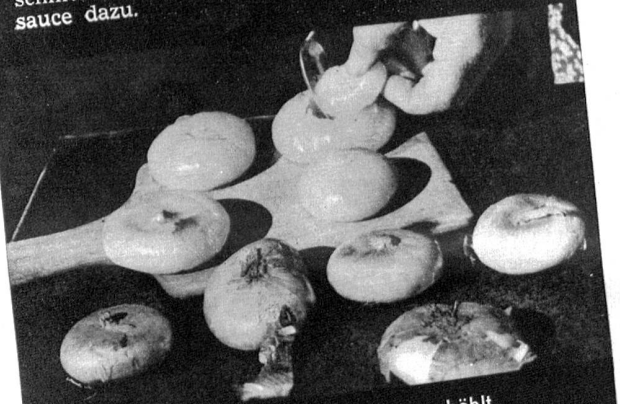
http://www.e-periodica.ch

FÜR DIE KÜCHE

Warum nicht einmal

gefüllte Zwiebeln?

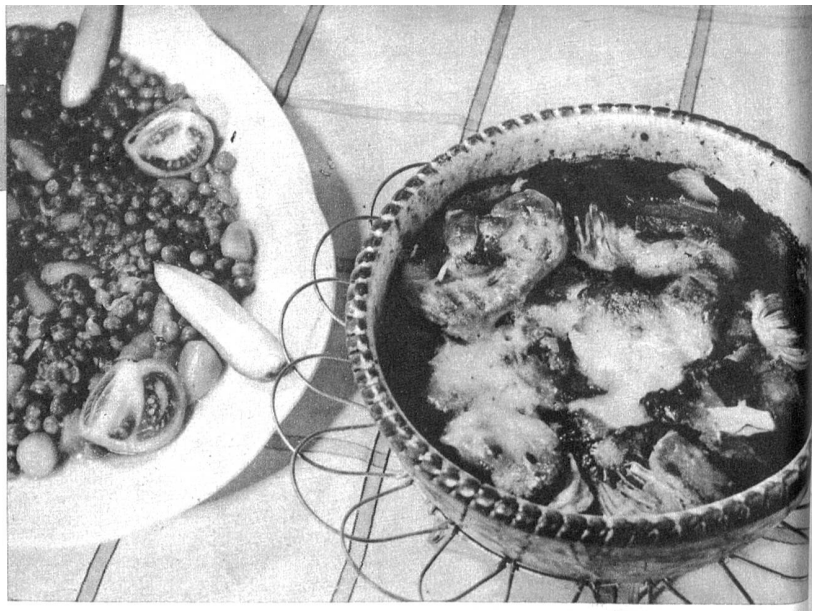
Zwiebeln, gut zubereitet, sind wirklich nicht zu verachten, sondern auch sehr schmackhaft. Pro Person rechnet man 1 grosse, schöne Zwiebel. Sie werden geschält und in wenig Wasser gedünstet. Dem Wasser einige Tropfen Zitronensaft beifügen und etwas, aber ganz wenig, Suppenwürze. Sind die Zwiebeln halbweich, werden sie sorgfältig herausgehoben. Nach dem leicht Erkalten-lassen, wird mit einem silbernen Löffel (um ein Verfärben der Zwiebeln zu vermeiden) das «Herz» herausgehoben. Nun wird das Ausgehöhlte mit etwas Peterli und Sellerie fein geschnitten. Unterdessen wird eine dicke Mehlsauce, die mit Milch und Trockenvollei abgeschmeckt ist, auf kleinem Feuer 10 Minuten gekocht. Die Zwiebelmasse, vermischt mit geriebenem Käse, einfüllen. Zuoberst ein Stück Fleischkäse, Schinken oder Speckscheibe legen. Im Oel in der Bratpfanne backen lassen. Sehr heiss servieren, und zwar auf gebähten Brotschnitten. Liebhaber servieren eine Tomatensauce dazu.



So werden die Zwiebeln ausgehöhlt

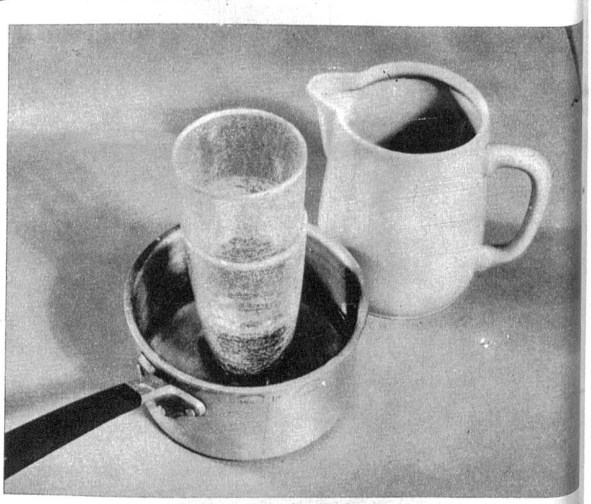
Die Zwiebeln, vorbereitet zum Braten

Die Zwiebeln hübsch angeordnet mit Kartoffeln, und zwar wurden die Kartoffeln nur gut gewaschen, halbiert und ohne Fett, auf dem Kuchenblech im Ofen weich gebacken

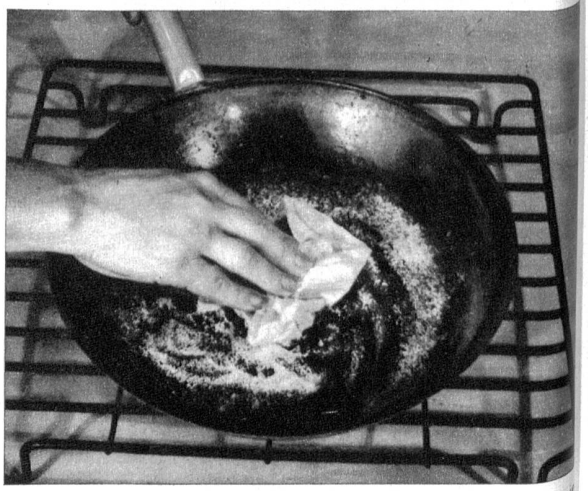


Pikanter Zwiebelauflauf. Zutaten: 1 Pfund Zwiebeln, 300 g Brot, Käse, Muskat, Milch, 1 Ei, etwas Weisswein, Fett. Die Zwiebeln werden geschält und in Scheiben geschnitten. In wenig Fett hellgelb dünsten. Das Brot in Scheiben schneiden und auf einer Seite anbraten. Eine feuerfeste Form mit Fett ausstreichen. Dann eine Lage Brot, darüber die Zwiebeln, 2 Esslöffel geriebener Käse, etwas Muskat und Paprika, wieder Brot, Zwiebeln, Käse. Ueber alles eine Eiermilch giessen, die mit Weisswein, Muskat, Paprika und Salz abgeschmeckt wird. Im Ofen 20 Minuten goldgelb backen. Dazu Rüebli mit Erbsli servieren und Salat.

Zwei Kniffe



Zwei ineinander gestellte Gläser werden mühelos getrennt, wenn man das unterste Glas in warmes Wasser stellt. In das obere Glas giesst man aber kaltes Wasser



Mühelos werden Bratenpfannen mit Salz und Seidenpapier ausgerieben. Sie bleiben so lange gut erhalten