[Für die Küche]

Objekttyp: Group

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band (Jahr): 36 (1946)

Heft 35

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

Kurz und gut

das «Schnell-Kochen» auch wirklich teuer sein muss, wie es gerade sehr viel von weisen.

Es ist nicht immer gesagt, Berufstätigen zu hören ist. Die nachfolgenden ausprobierten Rezepte werden es Ihnen be-





Verlorene Eier

Die Zubereitungsart braucht ein wenig Fingerspitzengefühl. Zuerst werden drei Brotscheiben im Fett geröstet oder getoastet. In eine tiefe Pfanne (Casserole) kommt viel Wasser, d.h. das Wasser muss zweimal über die Eier gehen. Eine Prise Salz, ein Esslöffel Essig oder Zitronensaft zufügen. Wenn das Wasser anfängt zu kochen (es darf nicht sprudeln) wird ein Ei sorgfältig hineingeschlagen. Mit der Gabel umhüllt man nun den Eidotter mit dem gerinnenden Eiweiss. Nach etwa 3 bis 4 Minuten hebt man das Ei mit der Schaumkelle sorgfältig hinaus. Auf die Brotscheiben legen, mit grünem Salat garnieren und nach Lust mit Tomatensauce servieren.

Gurken- oder Zucchettischeiben, gefüllt

Zarte Gurken oder Zucchetti in dicke Scheiben schneiden. Bei den Gurken mit einem Messer das Kerngehäuse ausschneiden und probieren, ob die Kerne nicht bitter sind. Wenn dies nicht der Fall ist, braucht das Kerngehäuse nicht entfernt zu werden. Zucchetti gut waschen: wenn die Frucht jung ist, braucht sie nicht geschält zu werden. Wir können nun die Scheiben, wiederum auf dem Drahtgitter, halbweichkochen lassen, was in etwa 10 Minuten der Fall ist. Mit Zitronensaft beträufeln. Die Scheiben dürfen nicht ver-

fallen. Die Füllung könne wir verschiedenartig ausführ ren: Thon — Makrelen — Sel leriesalat — eine Scheibe Tomate mit gehacktem Ei russischer Salat Quark vermischt mit Tomatenpurt und Paprika usw.

Gefüllte Tomaten

Ich glaube, etwas Dankbare res als Tomaten gibt es nicht. Wir können sie dämp fen, im Ofen backen, im braten, aushöhlen oder gant lassen, halbieren, mit Kase belegen und in ausgelassele Butter (sofern man hat) bak ken und vieles andere mehr Auf der Abbildung wurden der Tomaten ausgehöhlt, mit fil und Pfeffer ausgerieben, sche Erbsli, die man vorhe auf einem Drahtsieb in Pfanne im Dampf halbweith gekocht hat, eingefüllt, einge Fettflocken aufgesetzt und der Gratinform gebacken.

Pikanter Blumenkohls^{alal}

Ein grosser, weisser Blumer kohl rüsten und in Röschellteilen Großen teilen. Ein Ei hartkochen hacken. Die Salatsauce vie eine Spur Knoblauch, feingewiegte Zwiebeln, Thurs Thymian, Salz, Senf und pk weichgekochten Blumenkoht röschen tronensaft enthalten. röschen in die Sauce legen leicht mit der Sauce mische und mit Käseschnitten sel vieren.



