[Für die Küche]

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

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

Heft 13

PDF erstellt am: **24.05.2024**

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

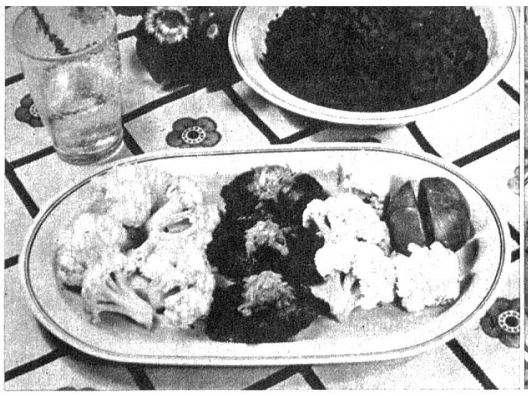
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

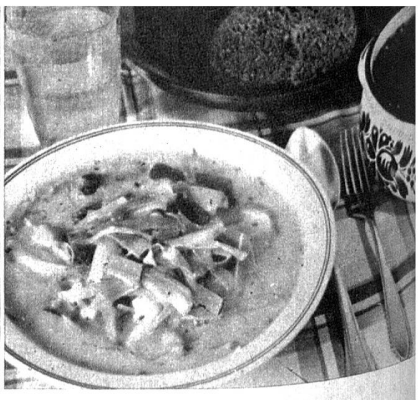
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Blumenkohl mit falschen Plätzli

Falsche Plätzli: 2 Esslöffel Haferflocken, 1 Löffel Mehl, Kartoffeln, fein gerieben, aufgelöste Bratensauce, viel Gewürz, 2 Esslöffel Trockenvolleipulver. Alle Zutaten gut miteinander vermengen. Dem Trokkenvolleipulver eine Prise Natron beifügen, dann kann man es sofort verwenden. In Fett braten lassen. Blumenkohlröschen weichdämpfen und eventuell mit geriebenem Käse bestreuen. Dazu Salat servieren. Zum Nachtisch Fruchtkompott.





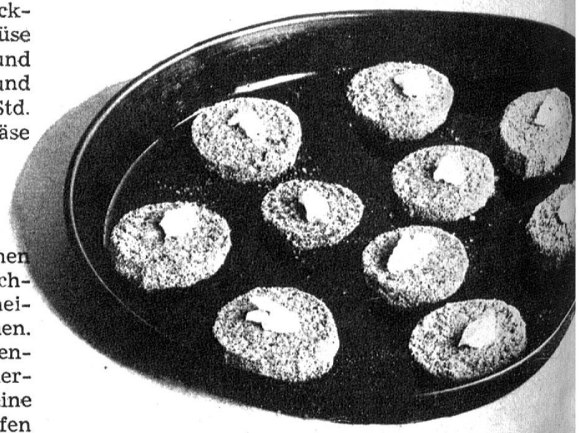
Jetzt sollte man Wintergemüse essen

Herzhaftes Lauchgericht

Immer noch gibt es genügend Lauch, und einmal in der Woche ist ein gutes Lauchgericht wirklich nicht zu verachten. Lauch in fingerlange Stücke schneiden. Zwiebeln, Peterli, Schnittlauch fein wiegen. In wenig Fett anziehen. Eine zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben. Lauch beifügen. Gut anschwitzen lassen. Mit wenig aufgelöster Bouillon abschrecken und ¼ Stunde auf kleiner Flamme köcheln lassen. Unterdessen rühren wir 2 Esslöffel Mehl mit kalter Milch an; geben Muskat, Paprika und etwas Zitronensaft dazu. 50 Gramm Speck in kleine Würfelchen schneiden und auf lebhaftem Feuer krustig braten. Die angerührte Sauce und die Speckwürfelchen in das Lauchgemüse geben; noch etwas Dillsamen und Estragon dazu. Sorgfältig rühren und nochmals auf kleinem Feuer ½ Std. weich kochen. Mit geriebenem Käse bestreuen und heiss servieren.

Panierte Sellerieschеiben

Eine Sellerieknolle gut waschen und sorgfältig rüsten. In gleichgrosse, 1 cm dicke Scheiben schneiden. Leicht mit Senf bestreichen. Nachher in aufgelöstem Trockenvollei, Mehl und zuletzt in Paniermehl wenden. Auf jede Scheibe eine Butterflocke aufsetzen und im Ofen knusprig backen.



Frühjahrs-Neuheiten in Seidenstoffen STOFFHALLE AG. Marktgasse 11 Bern