Aus der Küche

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **37 (1947)**

Heft 32

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

Zwei extra gute VORSCHLÄGE

Menu: Kaltes Hors-d'œuvre-Plättli; Suppe mit Einlage; Spargeln aus grünen Erbsen, mit Tomaten u. frischen Champignons garniert; Pommes frites; Salat; farbenfroher Fruchtdessert.

Hors - d'œuvre - Plättli. Pro Person wird ein Teller gerichtet. Das erspart der Hausfrau Arbeit und ist auch für den Gast bequem. Die Zusammenstellung kann ganz nach dem Geldbeutel einfach oder extra gut sein. Die Hauptsache ist, dass der Teller recht anmächelig aussieht, denn auch «das Auge isst mit!» Gerade wenn die Augen sich an einem hübsch angerichteten Teller freuen, dann schmeckt es doppelt gut. Und nun die Zusammenstellungen: Hummer (aus d. Büchse) mit Mayonnaise überzogen und mit Paprika bestreut, etwas Selleriesalat mit je einem Ananaswürfeli garniert, Sardinen, Toastbrötchen mit Gänseleber bestrichen und in der Mitte gemischten Salat. Zweite Art: Schinkenrollen mit Gewürzgurken, Aufschnitt, Kartoffelsalat mit Mayonnaise angemacht, Gurkensalat, gemischter Rettig-Käse-Salat usw. Es ist gut, wenn man ungefähr weiss, ob die Gäste Fleisch- oder Vegetarier-Liebhaber sind. Je nachdem kann sich die Hausfrau darnach richten.

Spargeln: Wenn frische Spargeln erhältlich sind, werden solche verwendet, und wie üblich zubereitet. Sonst kann man mit Vorteil Büchsenspargeln verwenden. In diesem Falle wird die Büchse geöffnet und in heisses Wasser gestellt. Spargelwasser abschütten und Spargeln auf die Erbsli anrichten. Mit brauner Butter sind die Spitzen zu übergiessen. Erbsli in Butter schwenken und pikant würzen. Tomaten über das Kreuz einschneiden und weich dämpfen. Frische Champignons rüsten, in Scheiben schneiden u. in Butter weichdünsten. Kein Wasser zufügen. Nur mit etwas Salz und einigen Tropfen Zitronensaft würzen. Zu dieser Platte wird braune Butter oder eine Mayonnaise serviert.

Fruchtdessert: Auf einer runden Glasplatte werden zarte, gut gewaschene Kopfsalatblätter geordnet. In die Mitte kommt ein Turm Ananasscheiben. Die Salatblätter werden mit dem Saft der Ananas getränkt. Kirschen, Himbeeren, Brombeeren oder andere Früchte häufchenweise auf die Blätter ordnen. Dazwischen nach Belieben Weinbeeren oder Nüsse streuen. Jeder Gast nimmt nun eine Scheibe Ananas, dazu ein gefülltes Salatblatt. Probieren Sie aber das Salatblatt — Sie werden erstaunt sein, wie gut es schmeckt.

EINIGE FEINE FRÜCHTESPEISEN AUS QUARK UND JOGHURT

Quark - Joghurt - Creme mit Früchten und Flocken: Beliebige, leicht gezuckerte Beeren oder in dünne Schnitzchen geschnittene Aprikosen, Pfirsiche oder Zwetschgen lagenweise mit Rohkostflocken in kleine Schalen oder Coupes einfüllen und je einige Löffel Quark-Joghurt-Creme darübergeben. Als Dessert ist eine Portion Creme mit ½ kg Beeren für 4 Personen ausreichend. Für Nachtessen die doppelte Portion verwenden.

Früchtecreme: Zutaten: 200 g Vollmilch oder Speisequark, 1 Gläschen Joghurt, 1—3 Löffel Zucker, ½ kg Beeren oder Früchte. Zubereitung: Bei Erdbeeren, Brombeeren oder Himbeeren dreiviertel der Beeren mit einer Gabel zerdrücken und die übrigen ganz lassen. Stachelbeeren mit ½ Glas Wasser kochen und durchpassieren. Aepfel roh an der Rohkostraffel reiben und je nach Art der Früchte mit 1—2 Löffel Zucker mischen. Den Quark mit den vorbereiteten Beeren gut verrühren, dann Joghurt und die ganzen Beeren beifügen und die Creme anrichten.

Vanillecreme mit Joghurt: Zutaten: 1 Päcklein Puddingpulver Vanille, 7 dl Milch, 50 g Zucker, 1 Gläschen Joghurt. Zubereitung: Einen Teil des Puddingpulvers mit kalter Milch anrühren und in die kochende Milch geben, den Zucker beifügen und nach Vorschrift kochen. Wenn die Creme erkaltet ist, den Joghurt darunter schlagen und möglichst kalt servieren. An Stelle von Vanillepuddingpulver können auch Caramel, Mandeln, Schokolade oder Mocca verwendet werden.

Früchte mit Zwieback und Vanillecreme: Zutaten berechnet für ein Nachtessen für 4 Personen. Dreiviertel leicht gezuckerte Beeren oder Komkott, 100 g Zwieback, 1 Portion Vanillecreme. Zubereitung: Eine tiefe Schale mit Zwieback auslegen, lagenweise kleine Zwiebackstücklein, Früchte oder Kompott einfüllen und die erkaltete Creme darüber geben.