Aus der Küche

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

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

Heft 35

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Nutzungsbedingungen

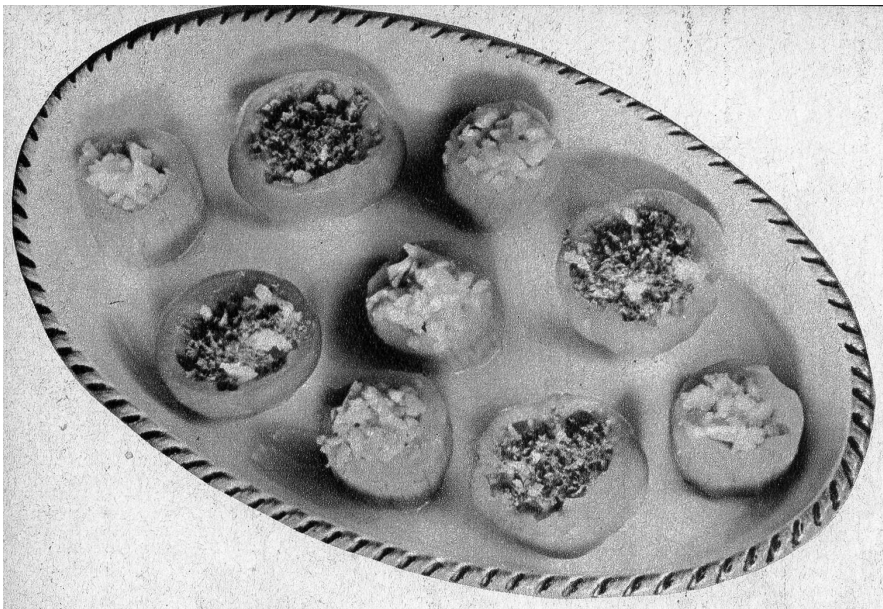
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung 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



Von Gurken und Zucchettis

Von den Gurken ist zu sagen, dass sie sich zu Salat, wie zu Gemüse zubereiten lassen; Zucchettis schmecken als Gemüse besser, doch ist ein Salat, der gemischt wurde mit Tomaten und Pfefferfrüchten auch nicht zu verachten.

Gefüllte Gurken und Tomatenbecher

(Bild oben)

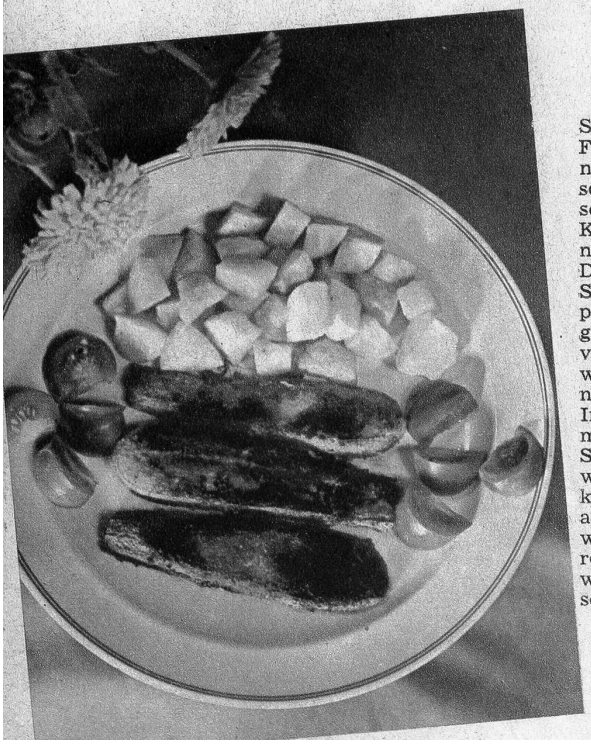
Schöne Gurken schälen und in etwa drei cm hohe bzw. lange Stücke schneiden. Das Kernhaus mit einem silbernen Löffelchen entfernen. Die Gurke mit Salz und Paprika einreiben. Die Fülle besteht aus gehackten Eiern, Küchenkräutlein, geriebenem Käse, gebunden mit einem gut verquirlten Eigelb. In die Gurken einfüllen und einige Butterflöcklein aufsetzen.

Die Tomaten aushöhlen. Die Wände der Tomaten mit Salz und Muskat einreiben. Das ist sehr wichtig, sonst schmecken die Tomaten gerne fad. Die Fülle besteht diesmal aus Hackfleisch, gemischt mit Kräutlein und pikant abgeschmeckt. An Stelle von Hackfleisch sind Eierpilze, fein geschnitten, in Butter gedämpft, mit etwas geriebenem Käse abgeschmeckt, sehr zu empfehlen.

In eine feuerfeste Platte giesst man Oel, setzt die zubereiteten Becher hinein und lässt das Gemüse im Ofen gratinieren. Dazu neue, gebackene Kartoffeln und einen grünen Salat.

Gurken à la mia Mare

Die Gurken schälen, der Länge nach halbieren, Kernhaus entfernen. Aus einem Resten Kartoffelstock wird unter Zugabe von einem gut verquirlten Ei eine streichfähige Masse gearbeitet. Eine Büchse Sardinen öffnen. (Man kann aber auch frische, gedämpfte Fische verwenden.) Sardinen entgräten und enthäuten und unter die Kartoffelmasse mischen; würzen mit Zitronensaft und Peterli. Eventuell etwas nachsalzen. Diese Masse wird nun in die Gurkenhälften gestrichen, leicht mit geriebenem Käse bestreut, einige Butterflocken aufgesetzt und im Ofen gratiniert. Etwas sehr Delikates und besonders bei den Herren beliebt.



Panierte Zucchettis

Zucchettis schälen (achten Sie darauf, nicht zu grosse Früchte einzukaufen, die kleineren sind zarter und schmackhafter), in Scheiben schneiden. Nur wenn grosse Kerne sind, dieselben entfernen, sonst ist es nicht nötig. Diese Scheiben werden mit Salz, Paprika und Gewürzpulver auf beiden Seiten eingerieben. Nachher durch ein verquirltes Ei ziehen, im Mehl wälzen und vor dem Backen noch in Paniermehl tauchen. In die Omelettenpfanne gibt man viel Oel und lässt die Scheiben im rauchheissen Oel während drei bis 5 Minuten knusprig backen. Sehr heiss anrichten und zu Kartoffelwürfeli und Tomaten servieren. Diese «Friture-Zucchettis» werden auch Nichtliebhabern sehr gut munden.

TOMATEN

gibt es heute in grosser Menge

Gebratene Tomatenhälften: Zutaten: 1 Kilo Tomaten, 1/2 Löffel Fett, Salz, Petersilie, Reibkäse.
Zubereitung: Die Tomaten halbieren, in einer ausgefetteten Bratpfanne zuerst auf die Schnittfläche legen, anbraten, wenden, mit feinem Salz, Petersilie und Käse bestreuen und zugedeckt auf raschem Feuer fertig dämpfen. Eine Pfanne voll Tomaten braucht auf lebhaftem Feuer 3 - 4 Minuten Kochzeit, sodass ganz gut nacheinander verschiedene Portionen zubereitet werden können. Man serviert diese gebratenen Tomaten zu Teigwaren, Reis, oder auch zu einem Fleischgericht.

* * *

Rohe Tomaten, gefüllt: Zutaten: 8 mittelgrosse Tomaten, Salz, 2 Kohlraben, oder 1 Stück Blumenkohl, 1/2 Löffel Essig, 1/2 Löffel Zitronensaft, gehackte Kräuter, Petersilie, Käse.
Zubereitung: Von den Tomaten einen dünnen Deckel abschneiden, dann leicht aushöhlen und salzen. Rohe Kohlräbli oder Blumenkohl an der Rohkostraffel reiben, mit Salz, Essig und Oel anmachen, in die Tomaten einfüllen, mit gehackten Kräutern garnieren. Die Platte mit Scheiben von Käse oder kleinen Käseecken und Zweiglein von Petersilie ergänzen.

* * *

Tomaten mit Quarkbrötchen: Zutaten: 6-8 kleine Tomaten, Salz, Petersilie, feingehackte Zwiebeln, Salatsauce, Kräuterquark, 100 Gramm Speisequark, Salz, 2-3 Löffel dicker, saurer Haushaltrahm, 2 Löffel feingehackte Petersilie, gewöhnliches Brot oder Grahambrot.
Zubereitung: Die Tomaten querüber halbieren, auf die Platte geben, mit Salz, gehackten Zwiebeln und Petersilie bestreuen, etwas Salatsauce darüber träufeln, die Brotscheiben mit dem Kräuterquark bestreichen und die Platte damit ergänzen.

* * *

Tomaten mit Quark: Zutaten: 8 feste Tomaten, Salz, 200 Gramm Vollmilchquark, Salz, Petersilie.
Zubereitung: Die Tomaten querüber halbieren und salzen; den Quark mit Salz und Kräutern vermengen und je einen Teelöffel voll Quarkmasse auf jede Tomatenhälfte streichen.

* * *

Tomaten mit Kartoffelauflauf: Zutaten: 1 Kilo gekochte Kartoffeln, Salz, 1 Ei, Muskat, 30 gr. Fett, oder 6 Löffel dicker Haushaltrahm, 2 Löffel Mehl, 6-8 Tomaten, Salz, geriebener Käse, Fettflocken.
Zubereitung: Heisse Kartoffeln durch die Presse treiben, kalte Kartoffeln an der Bircherraffel reiben und mit den verschiedenen Zutaten gut vermischen. Die Masse in eine ausgefettete Gratinplatte einfüllen, glatt streichen, mit dem Löffel verschiedene Vertiefungen machen, so dass nachher die Tomaten in diese Vertiefungen gelegt werden können. Ganze, feste Tomaten kurz abbrühen, schälen, salzen, dann in geriebenem Käse wälzen, in die Vertiefungen der Kartoffelmasse legen, auf jede Tomate noch ein Fettflöckchen und das Gericht im Ofen backen.

J.R.

* * *