

Rezepte

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **29 (1939)**

Heft 14

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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.

Rezepte

Osterfladen auf verschiedene Art

1. 3—4 Milchbrötchen (Weggli) werden verschnitten und mit 7 dl Milch zu einem dicken Brei gekocht. Wenn er erkaltet ist, fügt man $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte, gemahlene Mandeln oder Haselnüsse, $\frac{1}{2}$ Pfd. Grießzucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. Sultanien, $\frac{1}{2}$ Pfd. Rosinen, 5 Eier, 2 dl Rahm oder Milch und ein Stück frische Butter bei. 2 gebutterte Kuchenbleche legt man mit geriebenem, ausgerolltem Teig aus, verteilt die Masse gleichmäßig darauf und bäckt die Kuchen in guter Hitze. Sie werden noch warm mit feinem Zucker übersiebt.

2. Man kocht 1 l Milch, etwas Salz und 100 g Zucker auf, rührt langsam 100 g Grieß hinein und kocht alles etwa 5 Min. Wenn der Brei erkaltet ist, rührt man 2 Eier, wenig gewiegte Zitronenschale, 100 g gewaschene Sultanien, 50 g gehackte Mandeln und 50 g geschmolzene Butter dazu. Diese Mischung verteilt man auf geriebenen Teig und bäckt die Flade $\frac{1}{2}$ Std. bei ziemlich starker Hitze.

3. 1 Pfd. frischer Quark wird gut verrührt und mit einer Mischung von 2 Eiern, 1 Tasse dickem, süßem Rahm, 100 g Zucker, 2—3 Löffeln geriebenem Brot, 20 g gemahlene, süßen Mandeln und 3 Stück bitteren Mandeln, etwas Rosinen, Korinthen und gewiegter Zitronenschale vermischt. Die Masse streicht man fingerdick auf eine Teigplatte (Blätter- oder Hefeteig), bestreicht sie mit geschlagenem Ei und bäckt den Fladen $\frac{1}{2}$ Std.

4. Das große Kuchenblech wird mit ausgerolltem Blätterteig ausgelegt. Dann kocht man 125 g Reis einmal in Wasser auf, gießt es dann ab und kocht den Reis in gut 1 Liter Milch zu einem Brei. Er muß durch ein Haarsieb getrieben werden und wird dann mit 100 g Zucker, 60 g geschmolzener Butter, einer Prife Salz, 60 g geschälten, gemahlene Mandeln, einer Handvoll Rosinen, ebensoviel Sultanien, der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone und 6 Eieren vermischt. Die gut verrührte Masse wird auf den Teig gegeben und der Kuchen in mittlerer Hitze gebacken. Man gibt ihn mit Zucker bestreut, warm oder kalt, zu Tisch. R.

Eierspeisen für Ostern

Berlorene Eier.

In leicht gesalzenes Wasser gibt man einen Schuß Essig, kocht es auf und schlägt ein frisches Ei hinein, indem man rasch das festwerdende Weiße über das Gelbe schlägt. Man kocht nie mehr als 2—3 Eier auf einmal und nie länger als 3—5 Min. Man hält die Eier warm und richtet sie dann auf dünne, gebackene, mit gebratenen Speckscheiben belegte Brotschnitten an und serviert sie zu Kressesalat.

Eier mit Curry-Sauce.

Einige Eier werden 7—8 Minuten gekocht, geschält, halbiert und warmgehalten. Dann bräunt man 1 gehackte Zwiebel in Butter, würzt mit etwas Pfeffer und 1 Löffel Currypulver, überstäubt die Mischung mit wenig Mehl und verkocht sie mit

Rahm oder Milch zu einer sämigen Sauce. Sie wird kochend heiß über die Eier gegeben und zu Spinat aufgetragen.

Schinkenomelette.

Ganz wenig Mehl wird mit etwas Wasser, Salz, Pfeffer, 3—4 Eigelb und den schaumigen Eiweiß verquirlt und mit 4—5 Löffeln gehacktem Schinken vermischt. In flacher Pfanne und genügend Fett bäckt man aus der Masse einige dünne Omeletten und gibt sie zu irgend einem Frühlingssalat.

Champignonsomeletten.

Frische Champignons werden geschabt, sofort in Milchwasser gelegt und gut gereinigt. Die verschnittenen Pilze dämpft man mit etwas gehackter Zwiebel in Butter, überstäubt sie nach $\frac{1}{4}$ Std. mit wenig Mehl und verrührt sie mit einigen Löffeln Milch. Die Sauce darf nicht dünn sein. Unterdessen bäckt man auf gewohnte Weise einige große Omeletten. Füllt sie mit einigen Löffeln Champignons Gemüse und klappt sie zusammen.

Walliserlauf.

Einige dünne Weißbrotscheiben werden mit Butter bestrichen und mit Reibkäse bestreut. In eine gebutterte Form schiebt man das Brot und streut gehackten Schinken dazwischen. Wenn die Form voll ist, verrührt man 2—3 Eier mit einer Tasse heißer Milch, gießt sie über das Brot und bäckt den Lauf 20 Min. im Ofen. Er paßt zu Spinat, sterilisierten Bohnen oder Salat.

Gefüllte Eier.

Frische Eier werden 8 Min. gekocht, geschält und halbiert. Nun entfernt man das Gelbe, bringt es in eine Schüssel, vermischt es mit wenig Senf, Salz, Pfeffer, allerlei gehackten Kräutern, etwas Rahm oder Öl und einigen Tropfen Zitronensaft. Wenn die Masse geschmeidig ist, füllt man sie wieder bergförmig in die Eier, legt sie auf eine mit grünem Salat ausgelegte Platte und garniert mit Tomatenscheiben und Mayonnaise. E. R.

Fourrures

ANTOINE SCHMID, FILS

Kornhausplatz 2, I. Etg., Bern, Tel. 2 79 32

Reparaturen und Umänderungen werden jetzt sehr billig berechnet.

Grosse Auswahl in sehr schönen kanadischen Silberfischen von Fr. 150.— an.

Die bequemen
Strub-
Vasano-
und Prothos-
Schuhe

Gebrüder
Georges
Bern
Marktgasse 42

Für Verlobte die geschmackvolle Beleuchtungseinrichtung

ELEKTRIZITÄT A.-G.
Marktgasse 212, Bern