

Aus der Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **33 (1943)**

Heft 37

PDF erstellt am: **13.09.2024**

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.

Aus Brot und Brötchen

Wer einen Teil seiner Rationierungskarten in B-Karten wählt, hat die Möglichkeit, sich jetzt aus Brot und Weggli allerlei Gutes zuzubereiten.

Besonders das Nachtessen, das ja von jeher der Hausfrau das grösste Kopfzerbrechen machte, wird durch schnell zuzubereitende Gerichte aus Brot und Weggli abwechslungsreicher und vielfältiger.

Die Rezepte, die wir hier unseren Leserinnen angeben, sind auch für Jungesellen und Jungesellinnen leicht zuzubereiten, die ja mit ihren primitiven Kochgelegenheiten komplizierte Gerichte gar nicht kochen können.

Beerenbrötchen.

Altbackene Weggli werden in 2—3 Scheiben geschnitten und nebeneinander auf einem Kachelblech einige Minuten gebacken. Wenn sie knusprig sind, gibt man sie wiederum nebeneinander auf eine flache Platte und häuft auf jedes Brötchen 1—2 Esslöffel eingezuckerte Beeren. Mit Zucker bestreut zu Tisch geben und mit Milchkaffee servieren. Will man das Gericht etwas reicher zubereiten, so können die Brötchen zuerst mit Butter bestrichen werden oder man bäckt sie anstatt trocken im Backofen in der Bratpfanne mit etwas Ausbackfett knusprig braun. Jungesellen rösten die Brotscheiben auf dem Toastapparat oder auf der elektrischen Kochplatte.

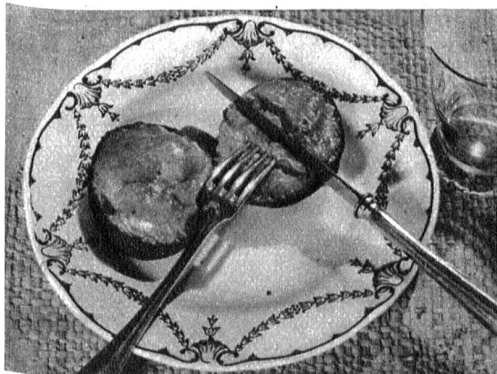


Beerenbrötchen

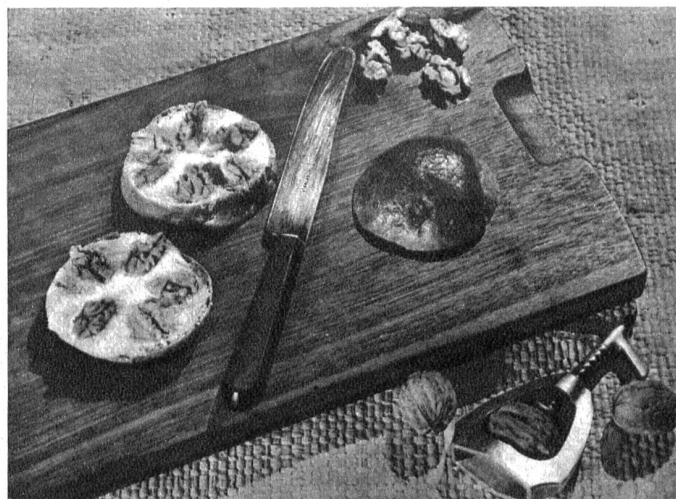
Verlorene Eier. 1 frisches Ei ganz sachte auf einen Unterteller aufschlagen und vorsichtig aber trotzdem rasch in die kochende Brühe geben. Darin auf kleinem Feuer ca. 4 Minuten kochen lassen und mit der Schaumkelle vorsichtig herausheben.

Käseschnitten. 1. Art: Wegglichscheiben werden auf der ganzen Oberfläche mit kartondick geschnittenem Käse bedeckt und entweder im Backofen oder zugedeckt in der Bratpfanne so lange gebacken, bis der Käse fondueartig geschmolzen ist.

2. Art: Die Weggli in fingerdicke Scheiben schneiden. Den Käse fein reiben und mit dem Ei zu dicklicher Masse verrühren. Man bestreicht die Wegglichscheiben mit dieser Masse und bäckt sie ca. 5—6 Minuten im heissen Backofen. Die Käseschicht geht langsam auf und wenn sie goldgelb überbacken ist, können die Brötchen angerichtet werden. Jungesellen ohne Backofen backen diese Brötchen in der Pfanne in etwas Fett, wenn möglich unter etwelchem Begiessen. Mit viel grünem Salat zu Tische geben.

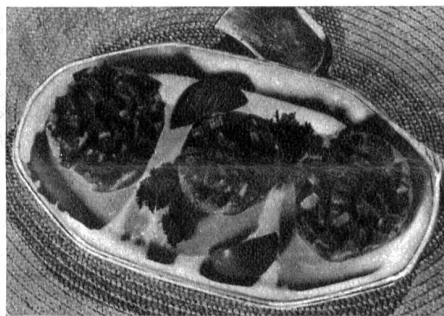


Käseschnitten



Nussbrötchen

Nussbrötchen. Weggli werden in 2—3 Scheiben geschnitten und im Backofen oder im Toastapparat knusprig gebacken. Ausgekühlt bestreicht man sie mit einer Mischung von Quarg und etwas Butter und bestreut sie mit Zucker oder bestreicht sie mit Traubenkusthonig. Frische oder getrocknete Nüsse werden geöffnet und die Brötchen, die ganz besonders von Kindern mit Freuden gegessen werden, dicht mit den Nussstücken belegt.



Schinkenschnitten

hängen, als darauf Platz findet. Mit Tee oder Süssmost zu Tisch geben. Eine Salatplatte aus Gurken-, Tomaten- und Bohnensalat macht diese Brötchen zu einem festlichen Schmaus.

Bremer Stadtmusikanten. Weggli werden in fingerdicke Scheiben geschnitten und kurz im Backofen geröstet. Dünne Zucchetti- oder Auberginenscheiben, zentimeterdick geschnittene Tomatenscheiben werden gebraten und auf die noch warmen Wegglichscheiben aufgeschichtet. Das ganze bestreut man ziemlich dick mit Käse und bäckt die hoch aufgefüllten Brötchen im Backofen, bis der Käse verlaufen ist. Wer Zwiebeln gerne mag, bestreut die Brötchen mit gerösteten Zwiebelstreifen, jedoch bevor die Gemüse darauf geschichtet werden.

Zuppa pavese. Pro Person: 1 Weggli, 1 Ei, 20 g geriebener Käse, Bouillon. Die Weggli in Scheiben schneiden und ohne Fett knusprig rösten. In kleinem Kochtopf 1 Messerspitze Liebig's Fleischextrakt in Wasser auflösen, erhitzen und darin ein verlorenes Ei kochen. (Rezept nebenstehend.) Die Brotscheiben in ein feuerfestes Plättchen anrichten, mit geriebenem Käse bestreuen, das verlorene Ei darauf legen und mit Schnittlauch bestreuen. Die Suppe über das Ganze giessen und alles nochmals erhitzen. In flachem Pfännchen oder feuerfestem Geschirr zu Tische bringen.



Bremer Stadtmusikanten



Zuppa pavese

Quargbrötchen mit Kräutern. Quarg (für 50 g Käsemarken sind 300 g Quarg zu haben) wird zur Hälfte mit frischer Butter vermischt. Man bestreicht Knäckebrotscheiben nicht zu dick mit dieser Masse, bestreut sie mit Schnittlauch und Kümmel und reicht sie mit Salat und Tee zu Tisch.

Pikante Brötchen. 100 g Speisequarg werden mit 50 g frischer Butter zu glatter Masse verrührt, mit $\frac{1}{2}$ fein geriebenen Zwiebel, 1 Messerspitze Kümmel, 1 gestrichenen Teelöffel Paprika, 1 Prise Salz und Zucker vermischt. 2—3 Cornichons oder 1 Esslöffel Kapern hackt man fein, fügt Schnittlauch, Boretsch und andere beliebige Kräuter dazu und knetet das ganze zu einem bergartigen, hübsch dressierten Häufchen. Auf Salatblättern wird der pikante Brotaufstrich angerichtet und im Kranz dunkler Brotscheiben oder Knäckebrötchen zu Tisch gereicht. Je nach Geschmack kann das eine oder das andere Gewürz weggelassen werden. Mit Tee servieren.

Schinkenschnitten. Quarg wird mit ganz wenig roher Milch oder Haushaltrahm zu streichfähiger Masse verrührt. Man bestreicht damit dunkle Brotscheiben und bestreut sie mit Schnittlauch. Schinken, Büchsenfleisch, Reste von Wurst (Cervelat- u. Schützenwürste) oder Reste von Rauchfleisch werden entweder fein gehackt oder in ganz winzige Würfel geschnitten. Die Brotscheiben werden mit der bestrichenen Seite auf die Fleischwürfelchen gelegt und dann auf einer Platte hübsch angerichtet. Durch das Eintauchen der bestrichenen Brote in die Würfel bleibt just so viel Fleisch am Brot