

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 33 (1943)
Heft: 47

Rubrik: Neue Ideen für die Küche

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

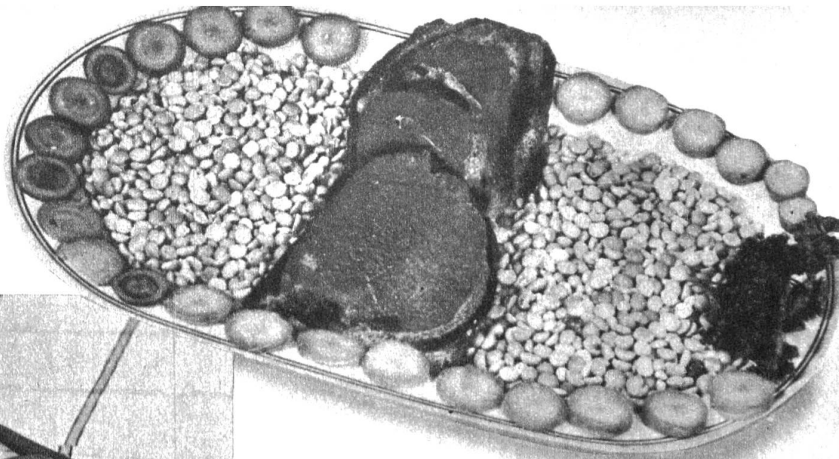
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

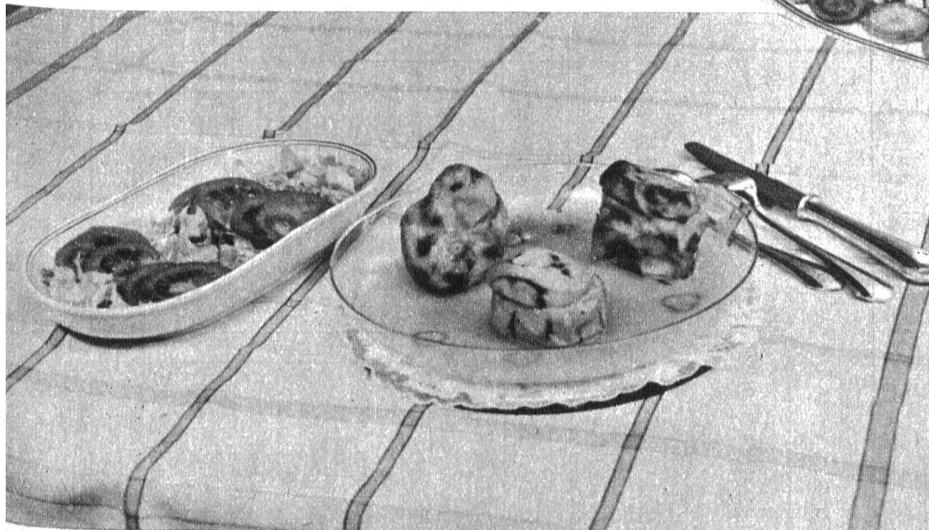
Neue Ideen

für die Küche

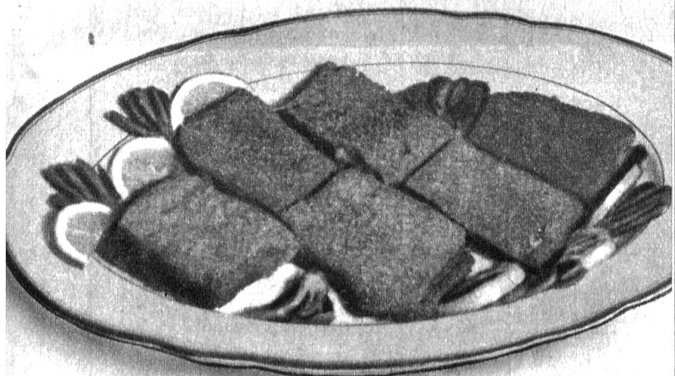


Hülsenfrüchte mit Tomaten-Käse-Brot

Hülsenfrüchte wie üblich zubereiten. (Kochkiste benützen.) Schöne Brotscheiben werden mit etwas Senf bestrichen. Ein Büchli Tomatenpüree in etwas Wasser, dem eine Messerspitze Liebigs Fleischextrakt beigegeben ist, auflösen. Unterdessen feingewiegte Zwiebeln im Fett anziehen, das Püree dazugeben und eine Kartoffel roh hineinraffeln. Würzen mit 50 g geriebenem Käse. Die Masse soll ziemlich fest sein. Dick auf das Brot auftragen, 10 Minuten bis $\frac{1}{4}$ Stunde in den Ofen schieben und heiss zu den Hülsenfrüchten servieren.



Gefüllte Kartoffeln. Zutaten: Kartoffeln, Hackfleisch, Gewürz, Zwiebeln. Schöne, grosse Kartoffeln schälen, oben Deckelchen abschneiden; aushöhlen. (Das Ausgehöhlte für Suppe verwenden.) Das Hackfleisch, vermisch mit etwas Reibbrot, in Fett und Zwiebeln anziehen lassen, mit Mehl bestäuben, und sofort in die Kartoffeln füllen. Auf ein Kuchenblech setzen und im Ofen knusperig backen. Mit einer Bechamel-, Tomaten- oder Bratensauce auftragen. Dazu Salat.



Käseschnitten auf besondere Art

Weissbrotschnitten (evtl. auch Weggli in Scheiben geschnitten) werden in ungesüsster Eiermilch kurz eingeweicht, mit einer Scheibe Käse belegt, je zwei aufeinandergelegt, in Ei und Paniermehl gewendet und in heissem Fett überbacken.

Zu beiden Abbildungen rechts:

Gefüllter Hackbraten

Dieser ist besonders zu Aufschnitt geeignet. Aus Fleischresten oder gekaufter Hackfleischmasse wird mit eingeweichem, gut ausgedrücktem und zerkleinertem Brot, Salz, Pfeffer und einem Ei eine Hackbratenmasse hergestellt. Zwei bis drei 7 Minuten gekochte Eier werden geschält, in die Hackbratenmasse eingehüllt, das ganze in Paniermehl gewendet und im Ofen gebacken. Dieser Hackbraten kann warm oder kalt serviert werden und wird mit frischem Gemüse und Kartoffeln garniert.

