

Aus Schachtelkäse

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **34 (1944)**

Heft 5

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-635202>

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.

EINFACHE KÄSSCHNITTEN

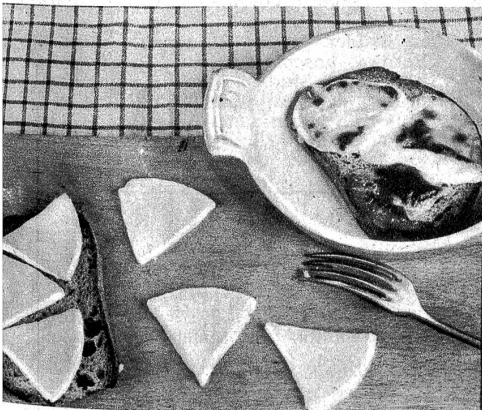
Pro Person 2 Scheiben Brot oder 2 Weggli, 1 1/2 Dreiecke Schachtelkäse, 1/4 Tasse Milch. Glatt geschnittene Brot- oder Wegglischeiben, rasch in Milch eintauchen, aber nicht vollsaugen lassen. In eine feuerfeste Platte legen. Will man die Backofenhitze sparen, so kann auch die Omelettenpfanne verwendet werden. Die Brotscheiben mit feingeschnittenen Schachtelkäsedreiecken bedecken und entweder im Backofen 3—4 Minuten oder zugedeckt in der Omelettenpfanne 4—5 Min. backen. Der Käse soll mittelst des Eischneiders fein geschnitten sein. Verwendet man weisse Weggli, so ist das Eintauchen in Milch nicht notwendig.

AUSGEZEICHNETES KARTOFFEL-KÄSGERICHT

Pro Person: 2—3 grosse Kartoffeln, 1 1/2 Schachtelkäsedreieck, Salz. Grosse, flache und glatt geformte Kartoffeln auswählen. Diese schälen und zu fingerdicken Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben auf ein möglichst grosses Kuchenblech nebeneinander ausbreiten, mit ganz wenig Tafelsalz bestreuen und im heissen Backofen ca. 20 Min. backen. Nach dieser Zeit sollen sie fast durchgebacken und gelbbraun sein. Nun das Blech aus dem Ofen auf den Küchentisch nehmen, jede Kartoffelscheibe umwenden und auf jede Kartoffel ein Käsedreieck, das mittelst dem Eischneider gerade zu richtiger Dicke zerschnitten wurde, legen. Sind alle Kartoffeln gleichmässig mit Käse bedeckt, wird das Blech nochmals in den heissen Ofen geschoben und die Kartoffeln dort nochmals einige Minuten gebacken. Nach dieser Zeit sollen sie vollends durchgebacken und weich sein und der Käse muss zu einer bräunlichen, fondueartigen Masse zerlaufen. Sofort auf eine warme Platte anrichten und mit Endivien- und Randsalat servieren.

KÄSPASTETLI, NEUE ART, OHNE TEIG

Pro Person: 2 Dreiecke Schachtelkäse, 1/2 Ei oder 1/2 Esslöffel Trockenei, 25 g Paniermehl, 1/4 Tasse Haushaltsrahm, 1/4 Tasse Milch, 1 Prise Salz, Natron.

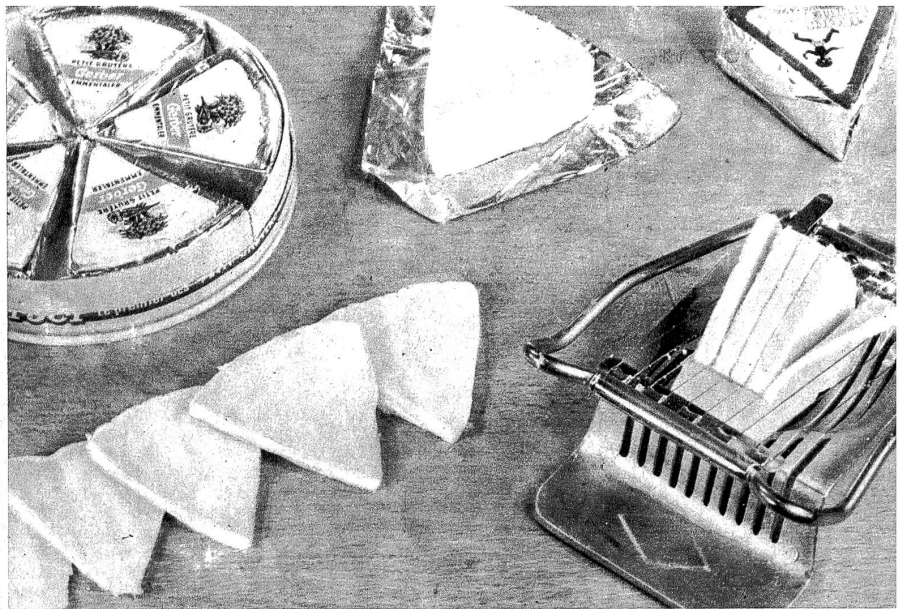


Einfache Kässchnitten.

Verwendet man zu diesen Pastetli Trockenei, so muss eine Prise Natron beigelegt werden. Werden ganze Eier gebraucht, so ist die Beigabe von Natron nicht notwendig. Den Schachtelkäse möglichst fein raffeln, mit der Milch, dem Rahm, dem aufgelösten Trockenei gut verklopfen und diese Flüssigkeit mit dem Paniermehl vermischen. Eine Weile stehen lassen.

Inzwischen kleine Pasteten- oder Tortenförmli mit Oel auspinseln, mit Paniermehl ausstreuen und zu 3/4 hoch mit der Crémemasse füllen. Die Förmli in den heissen Backofen geben und darin bei Mittelhitze ca. 20 Min. backen. Verwendet man Trockenei und demzufolge

auch Natron, so muss das Letztere ganz zuletzt unter den Teig gemischt werden. An Stelle von Natron kann auch Backpulver verwendet werden. Besitzt man keine Tortenförmchen, so können kleine Dosen von Konserven oder Kondensmilch sauber zugeschnitten und verwendet werden.



Das Zerteilen des Schachtelkäses mittelst des Eischneiders.

AUS SCHACHTELKÄSE

Es ist ein Irrtum, zu glauben, Schachtelkäse eigne sich nur als Dessertkäse, als Streichkäse oder zu feinen Streifchen geschnitten, als Brotbelag. Ganz im Gegenteil; Schachtelkäse, der in den letzten Monaten immer extra in den Lebensmittelrationen zugeteilt wurde, eignet sich, dank seiner leichten Schmelzfähigkeit, ganz ausserordentlich gut zu Kochzwecken.

Da und dort haben es Hausfrauen verstanden, mit den Zuteilungen gut hauszuhalten und sind nun in der angenehmen Lage, aus kleinen Vorräten von Schachtelkäse zu schöpfen. Da Schachtelkäse nur begrenzt haltbar ist (auf der Rückseite jeder Schachtel ist das Haltbarkeitsdatum vermerkt), sollte er nicht allzulange in Form von Vorrat aufgespart werden.

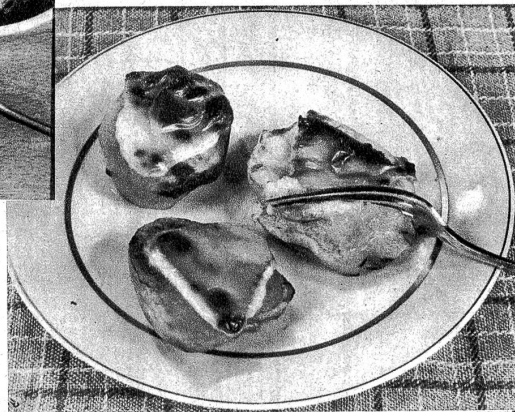
Beim Einkauf ändert sich die Gewichtsquantität auch beim Schachtelkäse je nach seinem Fettgehalt. Dabei kann festgestellt werden, dass halbfetter und dreiviertel fetter Schachtelkäse dieselbe Couponanzahl benötigt. Es ist also vorteilhafter, sich im Laden dreiviertel fetten Schachtelkäse zu besorgen, der allen Anforderungen zum Frischgenuss wie auch zu Kochzwecken voll entspricht.

Als eigentlicher Reibkäse ist Schachtelkäse allerdings nicht zu empfehlen. Er wird besser geraffelt oder fein zerschnitten verwendet. Die schmällöhrige Seite der Röstiraffel ist ausgezeichnet dazu geeignet, Schachtelkäsedreiecke zu reiben. In Suppen, Saucen, Teigen usw. lösen sich die kleinen Teilchen, dank ihrer raschen Schmelzkraft, sofort auf, so dass er keineswegs knollig wird.

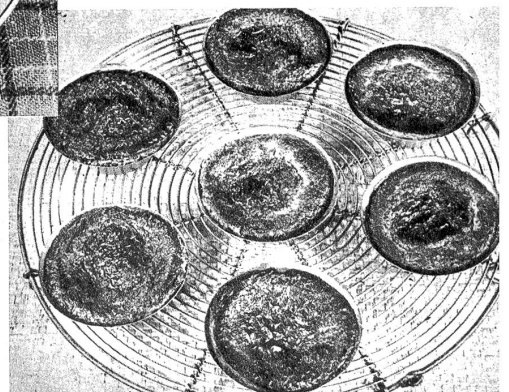
Wo Schachtelkäse als Belag verwendet wird, empfiehlt es sich, den jetzt ausser Kurs gesetzten Eischneider zu verwenden. Niemals kann ein weiches Käsedreieck so fein und glatt zu Scheiben geschnitten werden, als es die feinen Drähte des Eischneiders zu tun vermögen.

FREIBURGER KARTOFFELN

Pro Person: 2—3 Kartoffeln, 1 1/2 Dreiecke Schachtelkäse, 1 Teelöffel aufgelöstes Trockenei, 1/4 Tasse Buttermilch, Salz, Pfeffer, Muskat. Die Milch mit dem Trockenei und den Gewürzen gut verklopfen, den möglichst fein geriebenen Käse dazurühren und über die zu Scheiben geschnittenen und in eine feuerfeste Platte eingefüllten Kartoffeln giessen. Das Gericht bei guter Hitze ca. 25—35 Min. backen und mit Salat zu Tische geben.



Kartoffel-Käsegericht.



Käspastetli ohne Teig.