

Zeitgemässe Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

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

Heft 34

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.

Zeltgemüse Küche

Gemüsepudding

Zutaten: 1 Suppenteller voll gekochtes und gut abgetropftes Gemüse, 3 eingeweichte, aber fest ausgedrückte Weggli, wenn möglich 40 g Butter, 2 bis 3 Eier, Salz und nach Belieben Gewürz, wie sie zu den einzelnen Gemüsen passen. Die Butter

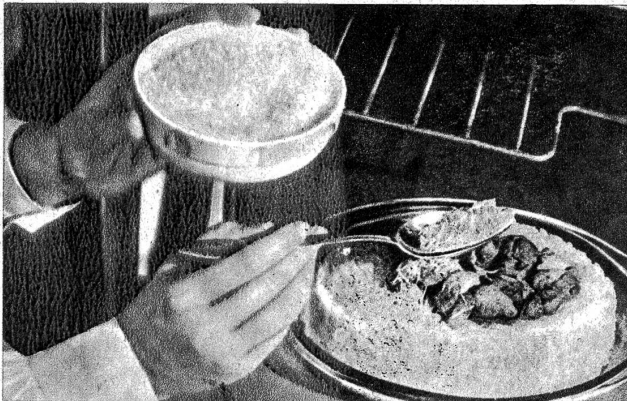


Gemüseauflauf in Ringform und Gemüsepudding

wird schaumig gerührt, hierauf fügt man die Weggli, das Eigelb und das Gemüse bei. Zuletzt wird der Schnee der Eier beigefügt und der Pudding in geschlossener Form im Wasserbad eine Stunde gekocht, oder im Ofen gebacken. Bäckst man den Pudding im Ofen, so gibt man Brotbrösmeli und etwas Reibkäse oben drauf.

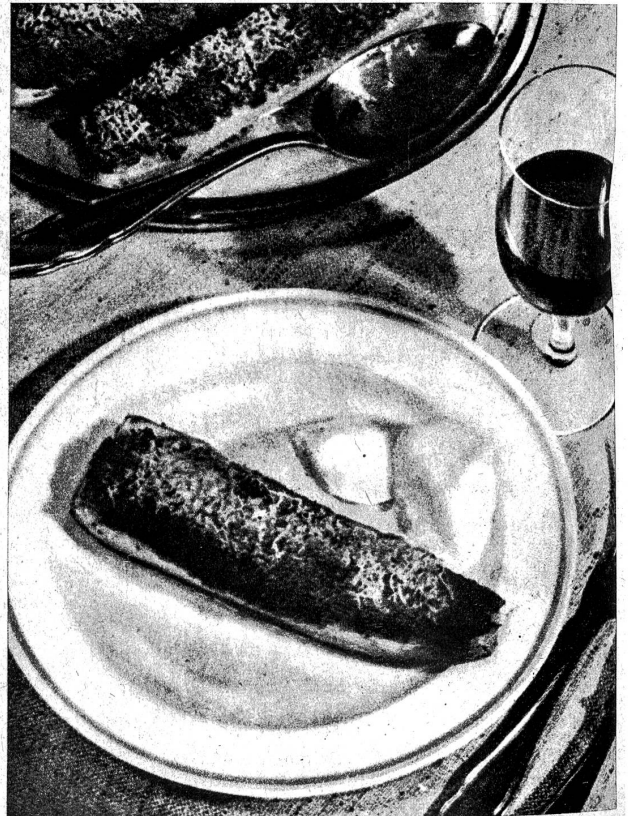
Kaninchen auf italienische Art

Von einem jungen Kaninchen löst man die Filets und das Rückenfleisch sorgfältig ab, schneidet es in kleine Stücke, salzt sie und brätet sie in Butter rasch auf beiden Seiten goldbraun. Hierauf ordnet man sie rasch in einen Reis- oder Gerstening, der auf eine feuerfeste Form gestürzt wurde. Man beträufelt das Ganze mit wenig Butter, überstreut es reichlich mit geriebenem Käse und lässt es bei Oberhitze einige Minuten im Ofen backen. Dazu wird eine Champignons- oder Tomatensauce serviert.



Hirseauflauf mit Tomaten

Die in Fleischbrühe wie Reis weichgekochte Goldhirse wird mit geriebenem Käse gewürzt und mit in Scheiben geschnittenen und gesalzenen Tomaten lagenweise in eine gefettete, feuerfeste Form geschichtet. Man überstreut mit Reibkäse oder giesst eine Tomatensauce darüber und überbäckst zirka 25 Minuten im Ofen. Anstatt Tomaten kann man auch gedünstete Pilze oder beliebiges anderes Gemüse einschichten.



Gurken mit Leberfülle

Zutaten: 2 grössere Gurken, 250 g Leber, 1 Weggli, Salz, Ingwer, 1 Ei, Reibkäse, etwas saure Sahne, 40 g Fett oder Speck. Die Gurken werden geschält, der Länge nach durchgeschnitten und von den Kernen befreit. Die geschabte Leber wird mit dem eingeweichten und gut ausgedrückten Weggli vermischt, Salz, Ingwer und Reibkäse beigefügt, mit dem Ei vermischt und, wenn nötig, noch einige trockene Brotbrösmeli beigegeben. Man füllt damit die Gurken und bestreut sie mit Käse. Sie werden leicht im Fett angebraten und mit saurer Sahne und etwas Wasser oder Fleischbrühe abgelöscht und zuerst zugedeckt und dann offen etwa 18 bis 20 Minuten gedünstet.