

Neue Rezepte

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **35 (1945)**

Heft 40

PDF erstellt am: **10.07.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

Neue Rezepte für ein Sonntagsessen

1 Die Granate aus Fleisch.

Gemüse und Ei

Zutaten: 3 Eier, 2 Eidotter oder entsprechend Eipulver, 1 Weggli, 150–200 g gehacktes Fleisch, 20 g Butter, ½-kg-Büchse Gemüsekonserven, 2 Löffel Mehl.

Die Eier werden hart gekocht und durch die inzwischen ausgehöhlten Tomaten gesteckt. Die oben und unten hervorstehenden Eierköpfe werden abgeschnitten. Dann wird jede Eiertomate mit einem gezackten Messer in drei Scheiben geschnitten. Ein grosses, konisches Einmachglas wird gut ausgebuttert und auf dem Boden mit den Eierköpfen ausgelegt. Diese belegt man 3 cm hoch mit dem gehackten, mit Eigelb und dem eingeweichten Weggli vermischten Fleisch. Dann werden die Seitenwände des Glases mit den Tomatenscheiben ausgelegt und darüber eine Fleischschicht gelegt. Die noch offene Mitte wird mit dem Gemüse (es kann auch Frischgemüse sein) gefüllt, das mit etwas Mehl gebunden wurde, deckt das Ganze noch mit Hackfleisch zu und kocht die Granate 1 bis 1½ Stunde im Wasserbad. Nachher wird sie gestürzt und noch warm serviert.

2 En eifachi Sunntigsplatte

Zutaten: Bohnen, Tomaten, Wurst, Zwiebeln, Kartoffeln.

Die Bohnen in Fleischbrühe weichdämpfen. Sie sollen nicht zu weich gekocht werden. Die Tomaten aushöhlen und entweder mit Gemüse, oder einer Käsefüllung versehen. Cervelatwurst halbieren und in gleichgrosse Stücke schneiden. In wenig Fett, mit viel Zwiebeln braten und mit feingewiegten Kräutern abschmecken. Dazu Kartoffelstock und Salat.

3 Spinatroulade

Zutaten: 1 kg Spinat, 1 Kalbshirn, 50 g Butter, 3 Eier, etwas Paniermehl, Salz, geriebener Ingwer, grüne Kräuter und 50 g geriebenen Käse.

Der Spinat wird gut gewaschen, gehackt und im eigenen Saft weich ge-

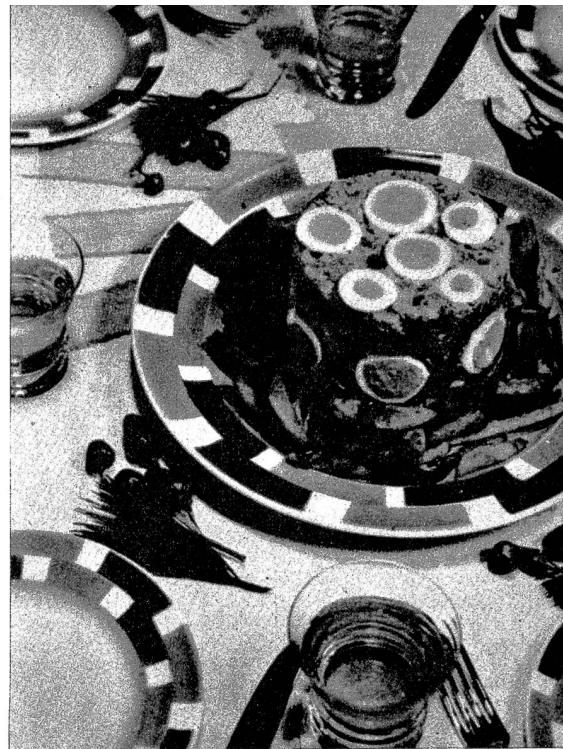
dünstet. Dann lässt man ihn gut abtropfen, mischt ihn mit der schaumig gerührten Butter, dem Eigelb, den Gewürzen und dem Paniermehl und zieht das schaumig geschlagene Eiweiss darunter. Auf das Backblech legt man ein mit Butter bestrichenes Pergamentpapier und streicht die Spinatmasse fingerdick darauf, belegt mit den gekochten und in etwas Butter und Kräutern gebratenen Hirnscheiben, sträut den Käse darüber und bäckt im Ofen etwa 20 Minuten. Dann rollt man die Roulade auf, indem man die Masse vorsichtig mit einem spitzen und breiten Messer noch warm vom Papier löst.

4 Nußschnitten,

ein rasch zubereitetes Dessert

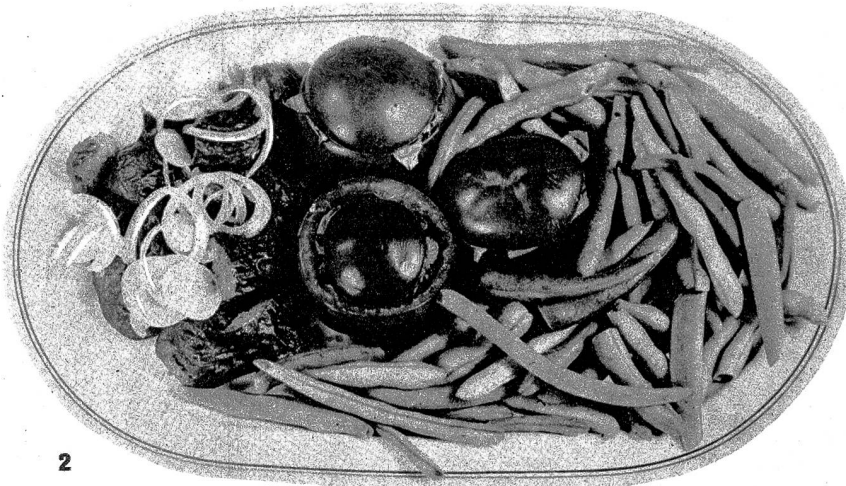
Zutaten: 1 kleine Handvoll geriebene Nüsse, 4 Zwiebacke, 1 Eigelb (oder Eipulver), ¼ Liter Milch, 1 Esslöffel Kakao, 2 Esslöffel Zucker, etwas Fruchtsaft, oder verdünnte Konfitüre oder zwei Löffel Nidle mit wenig Zucker gesüsst, Paniermehl und Fett zum Braten.

Kakao, Milch, Ei und Zucker werden verrührt und die Zwiebacke darin eingeweicht. Diese müssen gut durchziehen,



1

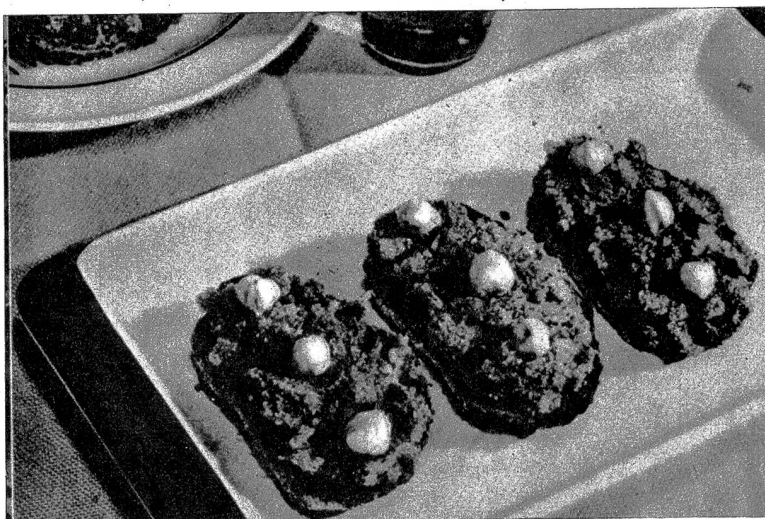
dürfen aber nicht zu weich werden. Die untere Hälfte der Zwiebacke wird hierauf in Paniermehl gewälzt, während die obere Seite mit den Nüssen, die man mit dem Fruchtsaft oder der Nidle vermischt hat, bestrichen wird. Darauf werden die Zwiebacke nur von unter her gebraten. Man serviert sie warm.



2



3



4