Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 35 (1945)
Heft: 40

Rubrik: Neue Rezepte

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.

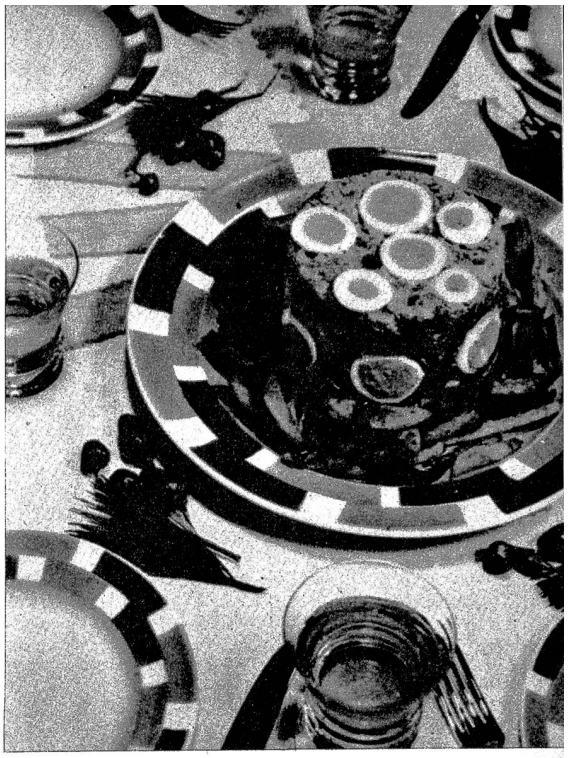
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. Voir Informations légales.

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: 24.04.2025

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

Neue Rezepte für ein Sonntagsessen



1

❶ 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.

❷ 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. Cervelatswurst halbieren und in gleichgrosse Stücke schneiden. In wenig Fett, mit viel Zwiebeln braten und mit feingewiegten Kräutern abschmecken. Dazu Kartoffelstock und Salat.

❸ Spinatroulade

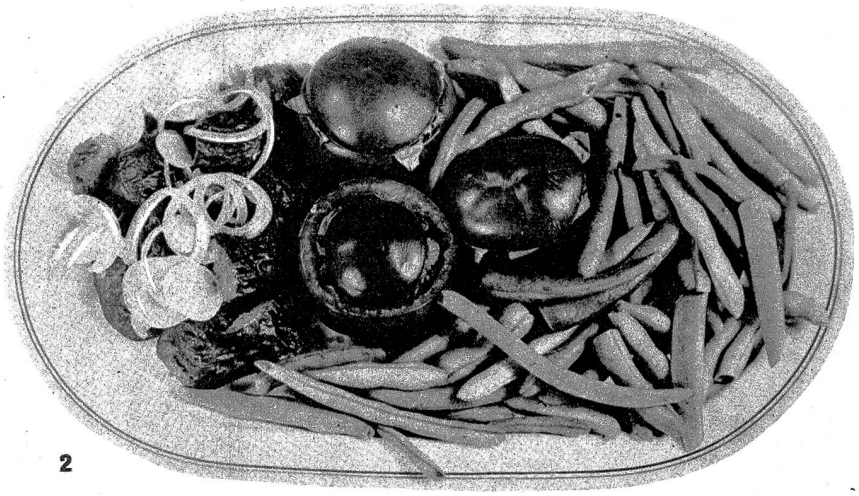
Zutaten: 1 kg Spinat, 1 Kalbshirn, 50 g Butter, 3 Eier, etwas Paniermehl, Salz, geriebener Ingwer, grüne Kräuter und 50 g geriebenen Käse.

Der Spinat wird gut gewaschen, gehackt und im eigenen Saft weich gedünstet. 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.

❹ Nußschnitten, ein rasch zubereitetes Dessert

Zutaten: 1 kleine Handvoll geriebene Nüsse, 4 Zwiebacke, 1 Eigelb (oder Eipulver), ⅛ 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, 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