

Aus der Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

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

Heft 52

PDF erstellt am: **05.08.2024**

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.

Für Silvester und Neujahr

Herzlich willkommen zum Silvester. Es gibt Glühwein, dazu pikante Salzstengeli und nachher Windbeutel mit Creme.

Glühwein. Dazu braucht man einen guten Tee, den man mit Zucker und etwas Zimmt würzt. Ein guter alter Rotwein wird beigefügt und der Glühwein, der sehr heiss serviert wird, ist fertig.

Salzstengeli. Dazu braucht man: 70 g Mehl, 70 g gekochte geriebene Kartoffeln, 70 g Butter, zum Bestreichen etwas Eigelb, Salz und

Kümmel. Mehl, Kartoffeln und Butter werden auf dem Brett zu einem festen Teig geknetet und daraus Stengelchen geformt, die mit Eigelb bestrichen und mit Salz und Kümmel bestreut werden. Sie werden in 10 Minuten goldgelb gebacken.

Windbeutel. Man braucht: $\frac{1}{2}$ Tasse Mehl, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, 1 Ei, 7–8 Backförmchen. Man rührt die Milch und das Ei allmählich in das Mehl und schlägt den Teig 5 Minuten, bis er Blasen bildet und füllt die Förmchen halbvoll. Sie werden 20 bis 25 Minuten gebacken, doch darf man nicht zu früh nachsehen, sonst fallen sie zusammen. Nach dem Erkalten werden sie auf einer Seite aufgeschnitten und mit einer dicken Creme, oder wenn man hat, Nidle, gefüllt.

Huhn vom Grill. Ein junges Huhn wird wie üblich vorbereitet. Dann zieht man die Haut ab, trennt die Keulen und die Brust vom Knochengerüst. Dann legt man diese Stücke einige Stunden in gutes Speiseöl, lässt abtropfen und bestreicht auf beiden Seiten mit Senf. Nun wendet man sie in Paniermehl und brät sie auf dem Grill beidseitig ca. 12 bis 15 Minuten. Dazu serviert man junge Bohnen (aus der Büchse) und kleine Pastetchen.

Pastetchen. Aus ungesüßtem Mürbeteig (150 g Mehl, 75 g Butter, 1 Eidotter) werden runde Plätzchen ausgestochen, die man einseitig mit gehacktem Fleisch belegt (65 g gehacktes Fleisch wird mit 2–3 Löffel Weisswein, 3 gehackten Champignons, 1 gehacktem Rüebli und 1 Esslöffel Butter vorher gedünstet), bestreicht die Ränder mit Eigelb oder Wasser, faltet und drückt die Ränder gut zusammen. Die Pastetchen werden noch mit Eigelb bestrichen und im Ofen goldgelb gebacken.

Gefüllter, gestürzter Reis mit Rübli. Zutaten: 375 g Reis, 30–40 g Butter, 2 Löffel gehackte grüne Kräuter, $1\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe. Der Reis wird wie üblich gekocht und mit den grünen Kräutern vermischt. Inzwischen bereitet man aus $1\frac{1}{2}$ Tasse würfelig geschnittenem Fleisch und Tomatensauce eine ziemlich dicke Fülle. Eine erwärmte Schüssel wird gefettet, mit einer Lage Reis ausgelegt, wobei auch der Rand bis oben mit Reis geformt wird. Dann gibt man das inzwischen gekochte Fleisch hinein, deckt wieder mit Reis zu, stellt 5 Minuten in den heissen Ofen und stürzt. Der Pudding wird mit Rübli garniert. Man serviert eine Tomatensauce dazu.



Kleine Käsekuchen – zum Frühstück

Welche Freude, am Neujahrsmorgen einmal heisse Käsküechli zu bekommen! Die Küechli werden bereits am Abend vorher zubereitet, d.h. der Boden blind gebacken (er darf aber nicht durchgebacken sein). Die Käsemasse kann man ebenfalls am Abend vorher richten.

Der Teig (für 4 Personen): 250 g Mehl, 2 dl Oel, 1 Prise Salz, $\frac{1}{2}$ –1 Tasse Wasser, etwas Muskat. Alle Zutaten miteinander vermischen. Der Teig ist bereits in 5 Minuten fix-fertig. Kleine Förmli — man kann dazu auch gebrauchte kleinere Konservenbüchsen nehmen, deren Deckel sorgfältig entfernt wurde — damit auslegen und im Ofen bei mittlerer Flammenstellung 10 Minuten backen (nicht mehr). Herausnehmen, auf ein Gitter stellen.

Die Käsemasse: 200 g Emmentaler, gerieben, 1 Ei, Paprika, eine Zehe Knoblauch, etwas Mehl und Milch. Aus den Zutaten eine dickflüssige Masse schlagen, mit warmem Wasser bespritzen, zudecken und stehen lassen.

Am Morgen: 1. Schritt in die Küche; die Käsemasse in die Förtchen füllen, Backofen anzünden und die Küechli nach 7 Minuten hineinstellen. Bis alle aus den Federn sind — stehen duftige Käsküechli auf dem Tisch! Welch grosse Ueberraschung!

