

Aus der Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **37 (1947)**

Heft 2

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Nutzungsbedingungen

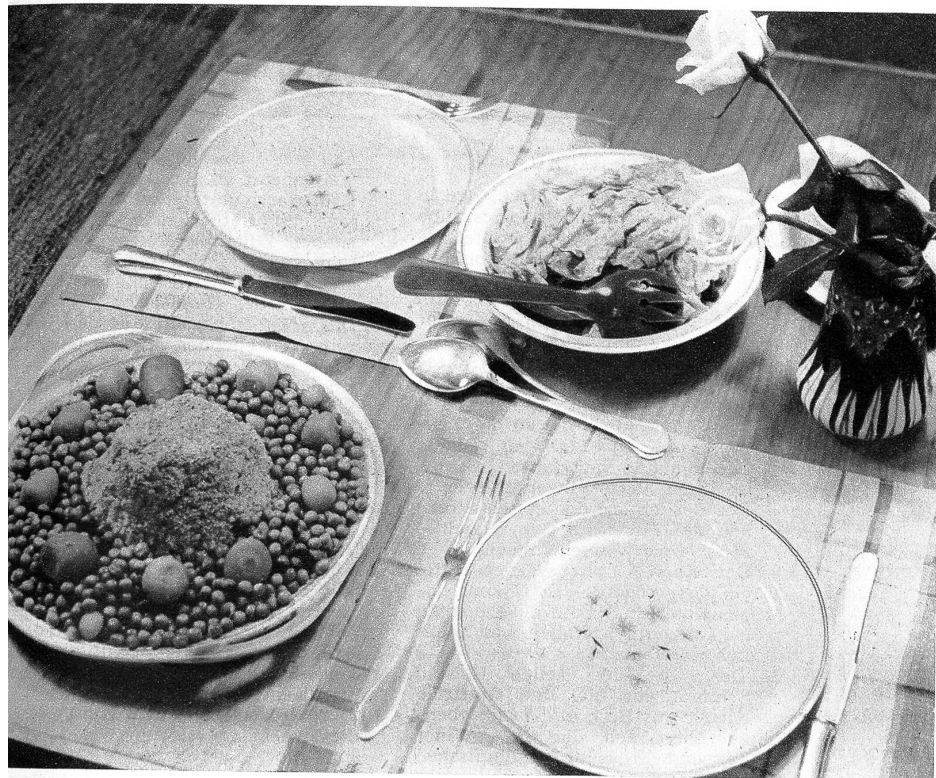
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.



1

Für den Alltag

1 Kartoffelstock mit Brösmeli: Zutaten: Kartoffeln, Brösmeli, Fett, Gemüse. Kartoffeln in der Schale weichkochen. Schälen und heiss reiben. Nachher erst salzen, etwas Muskat zufügen und gut rühren. In die Pfanne kommen Fett und Brösmeli. Auf eine runde Platte wird der Stock turmartig aufgeschichtet, nachher mit den Brösmeli überzogen. Mit Gemüse oder gefüllten Tomaten garnieren. Dazu Salat.

2 Leberspiessli: Man rechnet pro Person 100—125 Gramm Kalbsleber und eine halbe Scheibe Weissbrot. Die Leber wird von der Haut, den Sehnen und Röhrrchen befreit. Dann schneidet man sie in gleichmässige Vierecke. Dementsprechend werden Weissbrotwürfel geschnitten. Dann wird abwechslungsweise Brot und Leber auf einen längeren Zahnstocher gespiesst. Das Ganze wird mit Butter bestrichen und unter dem Grill oder in der Bratpfanne 4—5 Minuten geröstet. Dann erst wird leicht mit Salz und Pfeffer bestreut.

3 Gefüllte Kalbsröllchen: Zutaten: Zwei ganz dünne Scheiben Kalbfleisch, zwei Esslöffel Reibkäse, etwas Tomatenmark und Sardellenpaste, geriebener Ingwer, etwas saure Milch oder Sahne. Die Kalbsschnitzel werden mit Salz und Ingwer gewürzt, dann vermischt man mit Käse, Tomatenmark und Sardellenbutter und bestreicht damit die Schnitzel. Dann rollt man sie zusammen und steckt sie mit einem Zahnstocher zusammen. Die Röllchen werden von allen Seiten gut angebraten, dann fügt man die saure Milch oder Sahne bei und lässt zugedeckt 5—7 Minuten dünsten.

4 Pikanter Brot-Zwiebelaufauf: Zutaten: Geschnittenes Brot, Zwiebeln, Käse und eine Eiermilch. Eine feuerfeste Form mit Öl oder Fett bestreichen. Nachher eine

Lage Brotdünkli hineingeben, darüber eine Lage Zwiebeln, ganz dünn in Scheiben geschnitten, darüber geriebener Käse, etwas Paprika, Muskat und Dill, wieder Brot, geriebener Käse. Ein Ei gut verquirlen, mit Milch und einem Kaffeelöffel Mehl verreiben, würzen mit Bouillon, feingewiegtem Peterli und Schnittlauch. Ueber die Masse giessen und im Ofen 20 Minuten aufziehen.

5 Kartoffeln à la Reine: Die Kartoffeln werden in Stengeli geschnitten. Im Salzwasser halbweich garen. Unterdessen wird mit Fett, Mehl, feingewiegten Zwiebeln, Peterli, Knoblauch, etwas Milch und Weisswein eine pikante Sauce auf kleinem Feuer 20 Minuten gekocht. (Gas — kleine Flamme.) Pikant abschmecken, salzen und sofern man hat, einige glasig gebratene Speckwürfelchen dazufügen. Die Kartoffeln sorgfältig untermischen und noch 10 Minuten weichkochen lassen. Mit feingewiegtem Schnittlauch bestreuen und zu Salat und Käs servieren.

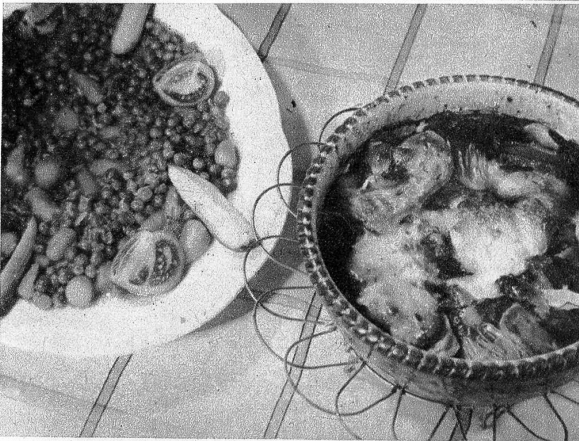
6 Maispfluten: In halb Milch und Wasser einen Fleischbrühewürfel auflösen. Mit Muskat, Curry und Thymian abschmecken. Wenn die Brühe kocht, den Mais langsam einrühren und auf kleinem Feuer 20 Minuten kochen lassen. Unterdessen wird 100 Gramm Speck in Würfeli geschnitten und glasig gebraten. Unter den Mais rühren, ebenso 50 Gramm geriebenen Käse. Eventuell nachsalzen. In einem kleinen Pfännchen Fett heiss machen. Nun sticht man mit dem Esslöffel Pfluten ab und legt sie in eine feuerfeste Form, die man vorher mit flüssigem Fett ausgepinselt hat. Eine Viertelstunde in den heissen Ofen schieben und mit grünem Salat servieren. Man kann auch eine Tomaten- oder Bratensauce dazu servieren.



2



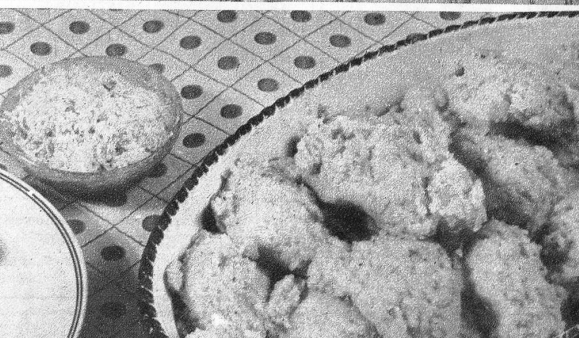
3



4



5



6