

Aus der Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

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

Heft 16

PDF erstellt am: **08.08.2024**

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.

Abwechslung macht das Leben süß



Schafskotelett mit Cumberlandsauce

Die Cumberlandsauce ist mit ihrem leicht süßlichen Geschmack eine raffinierte Beigabe zum Fleisch, die noch nicht in jeder Haushaltung Eingang gefunden hat. Wer sie aber einmal genossen hat, möchte sie nicht mehr missen. Die Zubereitung ist einfach und auch nicht teuer. Man nimmt ein Glas Rotwein, gibt ein Lorbeerblatt, zwei bis drei Nelken und das Abgeriebene einer Zitrone oder Orange hinein und kocht das Ganze auf. Nachdem dies ein bisschen abgekühlt ist, mischt man ein kleines Gläschen Johannis- oder Preiselbeergelee darunter und fügt noch einen Esslöffel Senf bei. Diese Sauce schmeckt auch gut zu Hasenpfeffer, Schweinsbraten und jedem andern, etwas fetten Braten.

Für die andere hier gezeigte Platte verwendet man 1 Schafskotelett pro Person, eine Büchse Bohnen, die man mit wenig Butter und Zwiebeln aufkocht, einige in Scheiben geschnittene Rübli, die in wenig Bouillon weichgedünstet wurden, Kartoffelpuffer, die aus Resten Kartoffelstock oder Geschwellten, die zerdrückt und mit etwas Mehl und Ei vermischt wurden, dann zu Würstli geformt mit Oel bestrichen und im Ofen oder in der Pfanne gebacken wurden. Als letzte Zugabe schneidet man einige Aepfel in runde Scheiben, die man in wenig Butter oder im Saft des Fleisches einen Moment dünstet und dann mit wenig Johannisbeer- oder Preiselbeergelee füllt.



Rindsplätzli en Casserole

Im Monat April gibt es auf der Kinderkarte wieder einmal etwas Reis, und wenn die Kinder schon grösser sind, dann wird die Mutter das Reis für einen speziellen festlichen Tag reservieren. Wie wäre es einmal mit einem Plätzli?

1 Pfund Rindsplätzli werden mit Salz und Gewürzpulver eingerieben. Auf dem Rost oder in ganz heissem Fett rasch anbraten lassen. Den Reis wellt man nur 10 Minuten und schreckt die Körner mit kaltem Wasser ab. Eine eiserne hohe Pfanne wird mit Fett eingerieben, dann folgt eine Lage Plätzli, einige Scheiben Tomaten, eine Lage Reis, eine Lage geriebener Käse, wieder Plätzli. Ueber alles giesst man das übrige Fett der angebratenen Plätzli. Gut zugedeckt weich kochen. In einer tiefen Schüssel anrichten und mit einem grünen Salat servieren — ein kleines Festessen.

Maisturm, garniert mit Vogelnestern

Mais wie üblich in Milch/Wasser einrühren. Würzen mit Bouillon, Muskat, eventuell Salz, Paprika. 20 Minuten auf kleinem Feuer kochen lassen. Zuletzt mit 50 g geriebenem Sbrinkäse mischen und locker, wie ein Turm auf die vorgewärmte Platte anrichten.

Die Vogelnester werden aus einem Hackfleischbraten zubereitet. Man rechnet etwa 300 g Hackfleisch, ferner Paniermehl, 2 Eier, Mehl; 1 ganze Zwiebel wird mit einem Büscheli Peterli und etwas Lauch fein gewiegt. Unter die Hackfleischmasse geben. Nun formt man den Braten so, indem man in der Mitte eine Höhlung macht, in die zwei gesottene und geschälte Eier gelegt werden. Mit der übrigen Fleischmasse gut zudecken und mit Faden binden. Im Ofen backen lassen und erst vom Fond noch die Sauce zubereiten. Den Braten in Scheiben schneiden, rings um den Maisturm legen und oben ein Büscheli Peterli als Garnitur anbringen. Die Sauce extra dazu servieren.

