Küche

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **33 (1943)**

Heft 33

PDF erstellt am: **22.05.2024**

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.

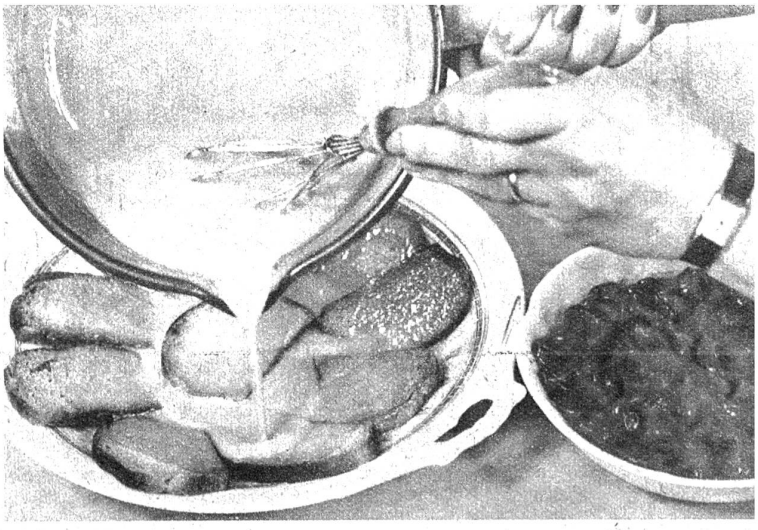
Haftungsausschluss

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.

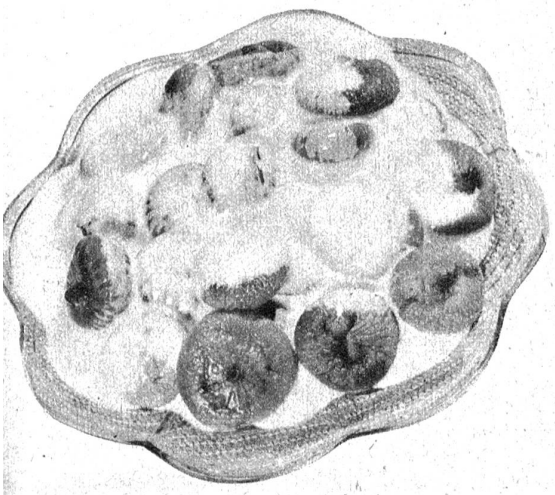
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Überraschungsdessert aus Feigen



Ausgiebiges Sonntagsdessert



Desserts sind jetzt begehrter denn je...

Zuerst die lange Schokoladensperre, dann die nicht allzu reiche Zuteilung an Süssigkeiten, lassen alle Desserts jetzt begehrenswerter als je zuvor erscheinen. Deshalb wird jene Hausfrau, die es versteht, aus ihren Rationen auch noch allerlei süsse Überraschungen zu Tisch zu bringen, ihren Lieben viel Freude machen können und solche Gerichte werden allgemeines Schmunzeln bei der ganzen Tischrunde erwecken.

Die Rationen an Zucker, Eiern, Mehl und Butter brauchen bei solchen süssen Überraschungen nur ganz wenig in Anspruch genommen zu werden, zumal die Milchration ja jetzt reichlich, die Buttermilch sogar ganz frei zu haben ist. Ausser diesen steht uns das oft leider sehr über die Achsel angesehene Eipulver zur Verfügung, ferner all die herrlichen Früchte und Beeren, die fast ungezuckert herrlich munden. Wer früher nur aus frischen Eiern einen Pudding oder eine Crème herstellte, wird nun doch nach den unrationierten Puddingpulverpäcklein greifen (nur die schokoladehaltigen wurden der Rationierung unterstellt). Kondensmilch kann gezuckert verwendet werden. Ein Guss davon in eine Crème lässt den Zucker sparen, Süssmost ersetzt ihn zu einem Teil und die Feigen vermögen ihn ebenfalls teilweise zu ersetzen. Wer im Frühling dank der schönen Ei-Zuteilung einen kleinen Vorrat angelegt hat, darf sogar ausnahmsweise ein oder zwei Eier zu einem festlichen Dessert riskieren.

Ausgiebiges Sonntagsdessert

Für 4 Personen. 12 Zwiebackstücke, 500 g Beeren oder Kirschen, 1/2 l Milch, 1 Päckli Puddingpulver, 2 Esslöffel Zucker.

Aus Milch, Zucker und Puddingpulver nach aufgedruckter Vorschrift eine Crème kochen, über die nebeneinander auf eine flache Schüssel ausgebreiteten Zwiebackscheiben giessen und mit den leicht gezuckerten Beeren oder entsteinten Kirschen bedecken. Möglichst kalt servieren.

Überraschungsdessert aus Feigen

Für 4 Personen. 250 g Feigen, 2 Glas Süssmost, 1/2 Dose ungezuckerte Kondensmilch.

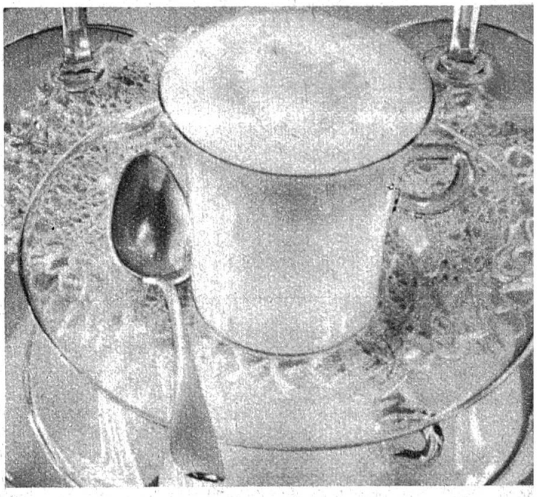
Die gewaschenen Feigen über Nacht mit dem Süssmost bedeckt einweichen, absieben und nett anrichten. Den Süssmost etwas einkochen und über die Feigen giessen. Inzwischen, jedoch erst knapp vor dem Essen, die Kondensmilch mit dem Schneebesen dickschaumig schlagen und die Feigen damit bedecken. Sofort zu Tisch geben, da die Kondensmilchcrème gerne wieder flüssig wird.

Buttermilchcrème

Für 4 Personen. 10 Zwiebackscheiben, 1/2 l Buttermilch, 1/4 Dose gesüsste Kondensmilch, etwas abgeriebene Zitronenschale. Die Zwiebackscheiben fein zerbröckeln. Kondensmich, Zitronenschale und Buttermilch mischen, mit dem Schneebesen schlagen, über den Zwieback giessen und das Dessert ca. 30 Minuten kühl stehen lassen.

Zabaione nach Tessiner Art

Für 2-3 Personen. 2 Eigelb, 2 halbe Eischalen Marsala, 2 knappe Esslöffel Zucker, 4 halbe Eischalen Weisswein. Alle Zutaten sehr gut verrühren und erst wenn der Zucker sich vollständig aufgelöst hat in kleinem Kochtopf aufs Feuer bringen. Unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen so lange auf dem Feuer belassen, bis die Crème dickschaumig im Pfännchen aufzusteigen beginnt. Sofort in Tassen oder Gläser anrichten und rasch servieren.



Zabaione nach Tessiner Art

Zeitgemässe Rezepte

Fleisch-Sauce ohne Fleisch zu Kartoffelstock etc.

Grobzerschlagene Knochen zusammen mit Zwiebeln anbräunen, mit Mehl bestäuben und wieder anbräunen, eine Tomate beifügen, zerdrücken und mit starker Flamme anbräunen. Mit Wasser kalt ablöschen. Eine Gabelspitze voll Liebig-Fleischextrakt in heissem Wasser auflösen und beigeben, salzen und würzen. Langsam köcheln, oft umrühren, passieren.

Durch andere Zutaten kann man dieses Rezept variieren, z. B.: Nussgross Butter in ein Pfänneli, etwas zerschnittene Zwiebel auf schwachem Feuer anfärben, jetzt eine halbe Tomate hineinschnetzeln, 5 Minuten auf kleinem Feuer eindämpfen, dann 2 bis 3 Suppenlöffel Wein dran und wieder einschmoren lassen, etwa eine Minute bei lebhafterem Feuer. Jetzt noch 2 bis 3 Suppenlöffel Haushaltrahm beifügen. Wieder eindampfen, aber nicht ganz. Eine Gabelspitze Liebig-Fleischextrakt hinein mit etwas heissem Wasser, aufwallen, dann leise bläterlen lassen (nie zudecken). Salzen, pfeffern, sieben. Wünscht man dieses Sösslein sämig, so kann man 20 Minuten vor dem Anrichten etwas Kartoffelmehl oder geröstetes Mehl kalt anteigeln und in die kochende Sauce hineinrühren.

Auf diese Weise erhält man eine kräftige, feine und nach Belieben ausgiebige Sauce zu Teigwaren, Reis usw., wenn man kein Fleisch und keinen Bratenfond zur Verfügung hat. (NB. Durch langes Köcheln wird jede Sauce besser; Gasverbrauch ganz minim; zur Not geht es sogar auf jedem Plattenwärmer.) Al. S.

Neapolitanisches Gericht

Aus Mais, Griess oder Erbsgriess einen dicken Brei kochen, die Hälfte davon auf ein abgespültes Brett sofort ausbreiten, das zubereitete Hackfleisch darübergiessen und den zurückbehaltenen Brei darauf streichen. Es muss rasch gearbeitet werden, damit die Masse zusammenhält. Erkalten lassen, in Rechtecke schneiden, mit Oel überpinseln und im Ofen oder in der Omelettenpfanne beidseitig goldig überkrusten. Mit Salat oder mit einer pikanten Sauce servieren.

Abarten: 1. Der Einfachheit halber kann das Hackfleisch mit dem Brei vermischt und in Schnitten ausgebacken werden. — 2. Einen weniger dicken Brei mit dem Fleisch schichtenweise in eine eingefettete Auflaufform füllen und im Ofen überbacken.