[Für die Küche]

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **36 (1946)**

Heft 3

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

Was gibt es heute?

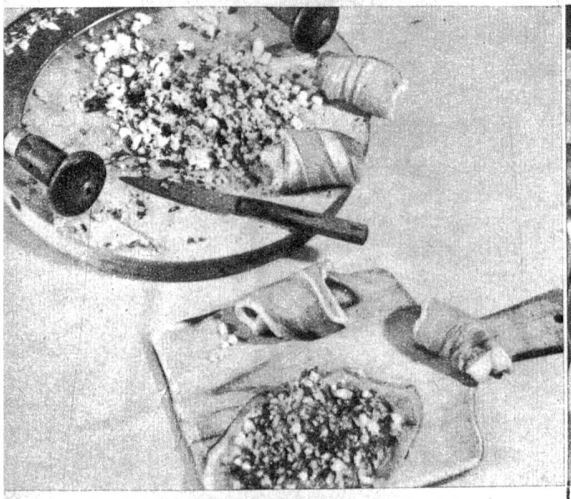
Wir schlagen vor — Sie wählen!

Sauerkraut-Eintopf

Eine feuerfeste Form mit dünnen Speckscheiben auslegen, dann eine Lage Sauerkraut, eine Lage feingeschnittene Wurst (Servelats), wieder Sauerkraut. Die Kartoffeln werden gut gewaschen, halbiert und in der gleichen Ofenhitze wie das Sauerkraut weich gebacken.

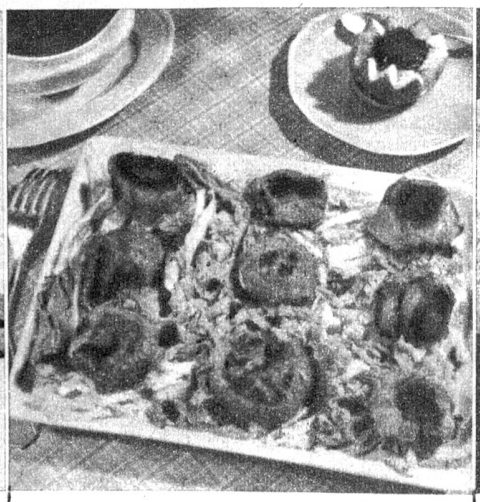
Gefüllter Kohl — einmal anders!

Ein Kohl wird gut gewaschen und die Blätter leicht a gebogen. Unterdessen wird Hackfleisch mit viel Pete Sellerie, geraffelten Rüebli vermischt, pikant abgeschme und in wenig Oel oder Fett gebraten. Etwas Mehl üb stäuben und gut durchrühren. Nun wird jedes Kohlblatt einer Schicht Fleisch versehen (der Kohl wird ganz gelass darf aber nicht zu fest sein). In ein Tuch binden und Wasser weichkochen. Dazu eine rezente Tomatensauce s vieren.



Rindsvögel

Beim Metzger Rindfleisch-Schnitzel verlangen, und zwar sehr dünn. Als Fülle: 50 g Speck, 1 Ei, Peterli, Zwiebeln, Knoblauch. Die Zutaten fein wiegen. Die Plätzli zuerst mit etwas Oel bestreichen und eine halbe Stunde liegen lassen. Nachher ist die Fülle aufzustreichen. Zusammenrollen und einen Zahnstocher durchstechen. Die Plätzli erst über die aufgetragene Fülle salzen, da das Salz Wasser zieht und die Plätzli nahher gerne trocken werden.



Kartoffeltätschli auf gedämpftem Kohl

(mit Steinpilzen)

Resten-Kartoffelstock wird mit aufgelöstem Trockenvolleipulver, gedörrten Steinpilzen (nicht einweichen), Zwiebeln, Knoblauch und Salz vermischt. Eine Prise Backpulver oder Natron nicht vergessen. Aus der Masse Tätschli formen und im Fett oder auf dem Backofen backen lassen.

Omeletten — aus Trockenvollei

Trockenvollei einweichen oder eine P Natron zufügen, dann kann man es sof verwenden. Einen gewöhnlichen Omelette teig aus Vollmehl zubereiten. Gut schlag und zuletzt nochmals etwas Backpulver fügen. Getrocknete Steinpilze darunter schen. Sie brauchen nicht eingeweicht werden. Mit Salz, Muskat und ganz we zerdrückter Knoblauchzehe würzen. Im F oder Oel backen und mit geriebenem K bestreut servieren.