[Für die Küche]

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

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

Heft 45

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

Dies und das für die Küche

Würze mit Küchenkräutern

Das Zaubermittel, Suppen und Kartoffelgerichte, Bohnen, Gurken usw. besonders schmackhaft zu machen, liegt in der richtigen Anwendung der Küchenkräuter. Wir nennen nachstehend die wichtigsten und geben die besondere Verwendung derselben an.

Liebstöckel ist im Volksmunde unter dem Namen Maggikraut bekannt. Es kann in grünem Zustande oder auch gedörrt verwendet werden. Es hat einen sehr ausgeprägten, starken Geschmack, so dass es nur in kleinsten Dosen verwendet werden darf. Als Zugabe zu Suppen, besonders zu Kartoffel- oder Mehlsuppe, zu Haferschleim und Gerstenprodukten schmeckt es ebenso köstlich, wie zu gekochten oder rohen Salaten und zur Verbesserung von Bratenjus und andern Saucen.

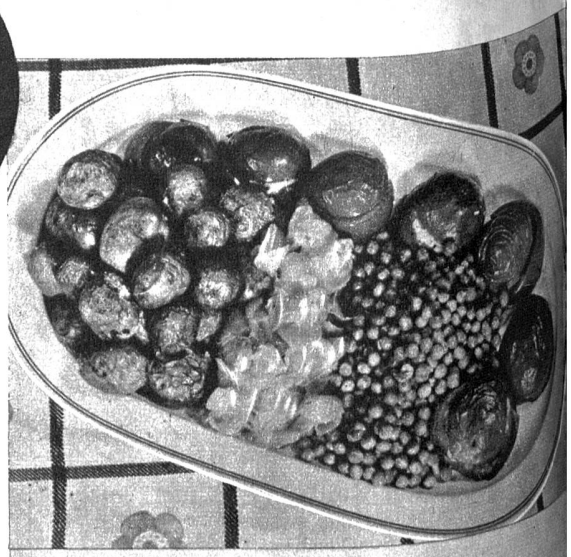
Rosmarin wird ebenfalls grün und gedörrt verwendet. Wir geben Rosmarin in die Tomatensauce, zu Schweinebraten oder Schafsbraten. Rosmarin in kleinsten Mengen würzt auch unser Sauerkraut und ist eine treffliche Beigabe zur Kartoffelsuppe.

Basilikum sieht äusserlich vielleicht der Pfefferminze ähnlich, hat aber einen ganz eigenartigen, typischen Geschmack. Es wird grün und gedörrt verwendet zu Gemüse-Kartoffel und Erbsensuppen und ebenfalls zu rohen oder gekochten Salaten, besonders zu Weisskraut. Alle Fleisch-oder Fischgerichte gewinnen durch eine Beigabe dieses Küchengewürzes. Es wirkt etwas scharf und ist ein gesunder Ersatz für Pfeffer.

Thymian in rohem und gedörrtem Zustand, darf nur in sehr geringen Mengen angewendet werden, und zwar zu Saucen, Gemüsesuppen, Minestra, zu Sauerkraut, Sauerrüben und Bohnen, und speziell zum Beizen von Wild, oder zum Einlegen von Gurken, Bohnen und Tomaten in Marinade.

Majoran, grün und gedörrt, macht Kräutersaucen, Kartoffelspeisen und Käsegerichte sehr schmackhaft. Wir geben es allen Gemüsebrätlingen bei und merken uns, dass ein leichtes Anrösten des Gewürzes den Geschmack noch erhöht. Auch nicht mehr allzufrisches Fleisch wird dadurch besser im Geschmack.

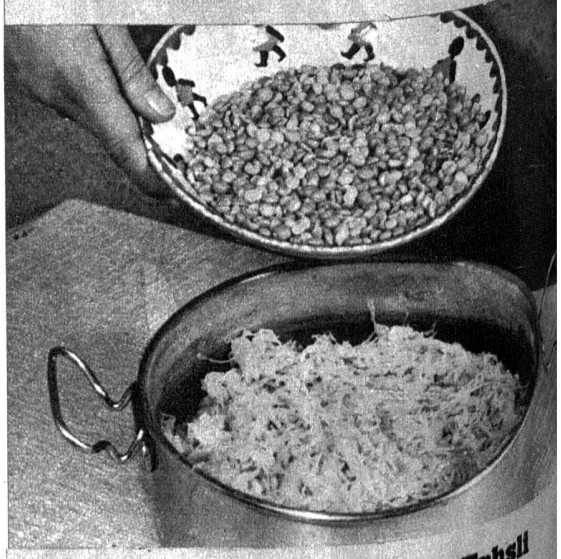
Endlich ist *Bohnenkraut*, im grünen und gedörrtem Zustande dasjenige, das Gurken-Zuchetti-Auberginen und Bohnengerichte besonders schmackhaft macht.



Das schmeckt auch dem Nicht-Vegetarier

Wir sind so glücklich, auch in der späten Jahreszeit noch Tomaten zu bekommen und somit ist die Grundlage der herrlichen Platte gegeben.

Die Tomaten werden gewaschen. Mit einer Nadel einige Male einstechen. Einen Deckel abschneiden. Die Tomaten aushöhlen. 100 Gramm geriebener Käse mit einem Ei, Salz, Muskat und Paprika vermengen. In die Tomaten einfüllen. Ein Backblech gut einfetten, die Tomaten aufsetzen und im Ofen backen lassen. Zu gleicher Zeit werden ebenfalls im Backofen kleine Kartoffeln weich gebacken. Zuerst gut waschen, nicht schälen, auf ein Blech setzen, mit Öl bepinseln und weich backen. Frische Rüebli waschen, rüsten und in Butter weichdämpfen. Zu diesem Zweck müssen die Rüeblischeiben hauchdünn geschnitten werden. Eine Büchse feine Erbsli öffnen und ebenfalls in Fett, vermischt mit viel feingewiegtem Petersli, schwenken. Dazu einen Salat.



Sauerkraut gemischt mit Erbsli

Die Erbsen sind über Nacht in lauwarmes Wasser einzuweichen. Das Sauerkraut mit viel Zwiebeln, etwas Knoblauch und Fett andämpfen, gut untereinandermischen. Aus der Pfanne nehmen. Nun gibt man zuerst eine Lage dünne Speckscheiben, darüber eine Lage Sauerkraut, jetzt eine Lage Erbsli, darüber gehackte Kräuter, wieder Sauerkraut. Eine halbe Stunde dämpfen lassen, 3 bis 4 Stunden Kochkiste. Vor dem Anrichten mischen und mit einer Zwiebelschwitze überschmelzen.