Aus der Küche

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

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

Heft 12

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Nutzungsbedingungen

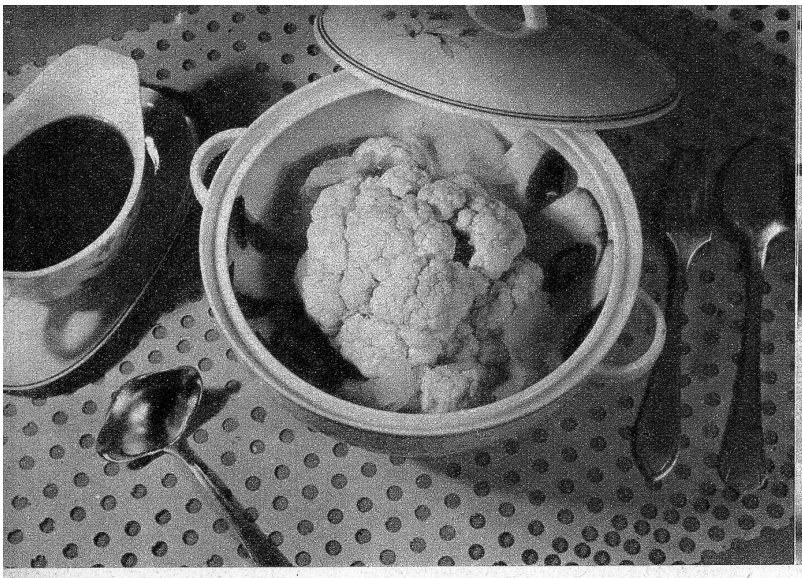
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung 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.

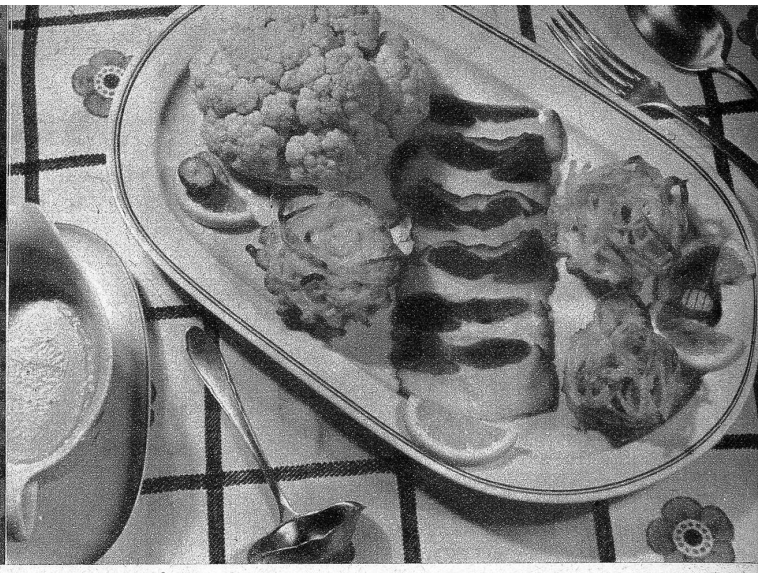
Haftungsausschluss

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





ZWEIMAL BLUMENKOHL

Wir hatten es gut die letzten Monate, denn immer wieder traf man auf schönen, weissen und festen Blumenkohl. Das Gemüse selbst ist wohl nicht extra vitaminreich, kann jedoch durch Käse, Butter, Saucen eine Bereicherung erfahren, so dass es gar kein «langweiliges» Gemüse ist.

Blumenkohl im Topf

Den Blumenkohl gut waschen und in Salzwasser liegen lassen, damit eventuelle fremde Gäste herauskriechen. Nun legt man den Kopf auf ein Drahtsieb, stellt dasselbe in einen Topf und gibt nur soviel Wasser hinzu, dass es nicht über das Gitter steigt. Gut zudecken und weich garen. Sorgfältig herausheben, in eine vorgewärmte Schüssel stellen, rings mit Schinkenspecktranchen garnieren und dazu eine rezente Tomatensauce reichen. Die Sauce muss also Fett, 50 g geriebenen Käse, Gewürz und zum Abschmecken etwas ungezuckerte Kondensmilch enthalten.

Blumenkohl - garni

Hier wurde der Blumenkohl, wie oben angegeben, weich gegart. Einen Rest Teigwaren mit geriebenem Käse, 2 Eiern, 1 Kaffeelöffel Weissmehl, Salz, einer Messerspitze Paprika vermischt, in gut ausgefettete Förmchen placiert und im Ofen knusperig gebacken. Sofort stürzen. Dazu reicht man nun eine weisse Sauce: 30 g Butter zergehen lassen und darin ganz fein gewiegte Zwiebeln dämpfen. Die Zwiebeln dürfen also nicht etwa hellbraun werden, nur ganz wenig gelb. Mit 2 Esslöffeln Weisswein vermischen und mit aufgelöster Bouillon ablöschen. 10 Minuten kochen lassen. Eventuell mit Fécule binden, wenn die Sauce zu dünn bleiben würde. Nun würzt man mit Muskat, Thymian, Curry, lässt nochmals 5 Minuten köcheln, giesst ein Gütschli Weisswein daran, aufkochen und mit 50 g geriebenem Emmentaler vermischen. Die verschiedenen Zutaten müssen in der angegebenen Reihenfolge der Sauce einverleibt werden, wenn man eine Sauce erhalten will — die nur noch ein einziges — A . . . bedeutet. Der Grund liegt darin, dass z. B. der Wein, am Anfang zugefügt, sein Aroma durch das Kochen einbüsst und man zuletzt nicht weiss, ob die Sauce nach Essig scmecke oder nicht. Wird der Käse zu früh hinzugefügt, zieht er zu fest Fäden, und auch er verliert das Aroma. Wer noch ein Uebriges tun will, mische 2 Esslöffel geschlagene, ungezuckerte Kondensmilch darunter.

Das schmeckt auch Ihnen!

Eva-Brötchen. Pro Person rechnet man ein «Pariserli» (d. h. längliche, weisse Brötchen), halbiert dieselben und höhlt sie ziemlich tief aus. Nun wird das ausgehöhlte Brot, 1 Büchse Champignons, pro Person 50 g Hackfleisch und eine ganze Zwiebel, durch die Hackmaschine getrieben. In die Pfanne kommt Fett, die Masse schnell anbraten lassen, mit Mehl bestäuben und mit einem Gütschli Weisswein ablöschen. Würzen mit Salz, Majoran, Muskat und feingewiegtem Peterli. Die Brötchen werden unterdessen im Fett knusperig gebacken. Auf eine vorgewärmte Platte anrichten, die Hackfleischmasse einfüllen und mit Tomatenschnitzen, die mit dem Fleisch weich gedünstet wurden, garnieren. Zu Salat ein nicht zu verachtendes, gutes Gericht.

Maistörtchen al Milano. 250 g Mais in halb Milch und Bouillonbrühe einrühren. Würzen mit Muskat und Paprika. 20 Minuten köcheln lassen und zuletzt noch 50 Gramm geriebenen Käse untermischen. In kleine Tortenförmchen, die mit Fett ausgerieben wurden, einfüllen und sofort auf eine heisse Platte stürzen. 300 g geschnetzeltes Kalbfleisch wird rasch im Fett mit viel feingewiegten Zwiebeln gebraten, ein Lorbeerblatt und etwas Majoran, sowie Salz zufügen. Mit Mehl bestäuben und mit Bouillon ablöschen. Vor dem Anrichten mit ungezuckerter Kondensmilch verfeinern. Auf die Maistörtchen turmartig anrichten und eine Tomatensauce dazu servieren.