Aus der Küche

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

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

Heft 38

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

2

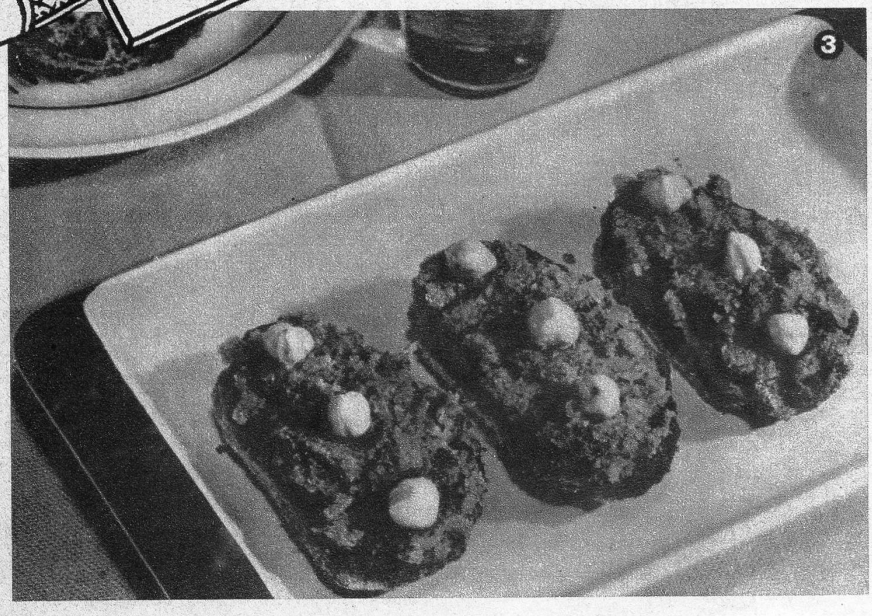
Wenn unerwartet Besuch zum Essen kommt

so können wir uns in der Weise helfen, dass wir rasch zubereitete Speisen wählen, so dass uns trotzdem noch Zeit bleibt, uns auch dem Besuche zu widmen. Hier sind Vorschläge für ein in kurzer Zeit bereitetes Mittagessen.

1 *Tomatenvorspeise* (für zwei Personen). Man nimmt 4 grosse Tomaten, zwei Scheiben Schinken oder Braten, 125 Gramm fertigen Kartoffelsalat oder russischen Salat mit Mayonnaise. Ferner braucht man etwas Salz, Pfeffer, ein paar Salatblätter, ein paar Tropfen Oel und Essig oder Zitronensaft. Von den gewaschenen Tomaten schneidet man ein Deckelchen ab, nimmt mit einem Löffel sorgfältig Kerne und Flüssigkeit heraus. Die Schinkentranchen schneidet man einmal längs durch. Die gewaschenen Salatblätter beträufelt man mit Oel und Essig oder Zitronensaft. In die ausgehöhlten Tomaten legt man je eine Tranche Schinken und füllt in die Mitte den Salat ein. Dann setzt man die Tomaten auf die Salatblätter. Je nach Geschmack können noch Kapern und gehackte Kräuter darübergestreut werden.

2 *Kalbsplätzchen mit Pilzen und Tomaten.* Schöne, nicht zu dünne Kalbsplätzli, wenn möglich Filetstück, werden geklopft, gesalzen, in Mehl gewendet und rasch überbraten. Während man sie auf kleiner Flamme zugedeckt noch einige Minuten ziehen lässt, dünstet man frische oder Büchsenchampignons in wenig Butter weich. Dann richtet man die Plätzli an, gibt die Champignons darüber und garniert mit einer halben Tomatenscheibe. Dazu wird Büchsengemüse und Salzkartoffeln serviert.

3 *Nußschnitten zum Dessert.* Dazu braucht man eine Handvoll geriebene Nüsse, 4 Zwieback, 1 Eigelb oder ein halbes Ei, ein Achtelliter Mich, 1 Esslöffel Kakao, 2 Esslöffel Zucker, etwas Fruchtsaft oder verdünnte Konfitüre oder zwei Esslöffel Haushaltrahm mit wenig Zucker gesüsst, Fett oder Butter zum Braten und Paniermehl. Kakao, Milch, Ei und Zucker werden gut verrührt und die Zwieback in die Flüssigkeit gelegt. Diese müssen gut durchziehen, dürfen aber nicht zu weich werden. Dann wird die untere Hälfte in Paniermehl gewälzt, die Nüsse mit dem Fruchtsaft oder dem Rahm vermischt und auf die Zwieback gestrichen. Diese werden dann nur unten in Butter braun gebraten und warm gegessen.



3

1