Aus der Küche

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

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

Heft 41

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Nutzungsbedingungen

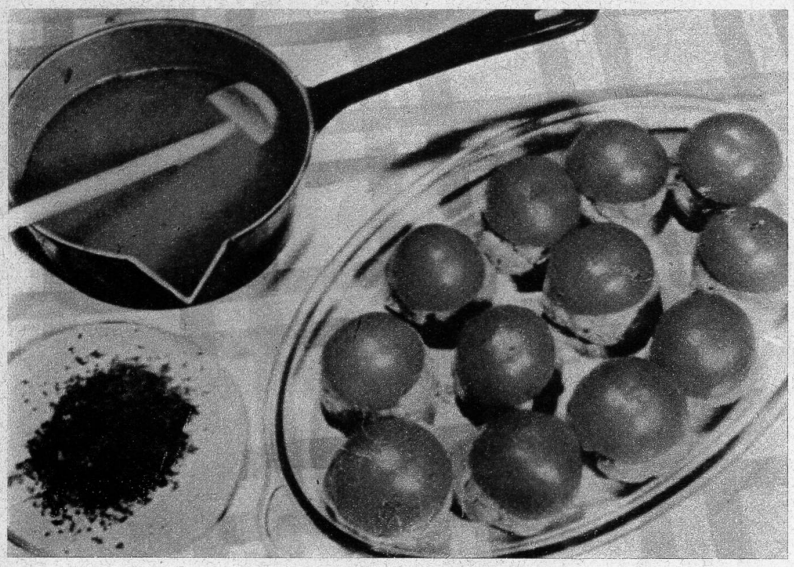
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung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



Haubenlerchen: Zutaten: 250 g Kalbfleisch, 125 g roher Schinken, 1 Löffel Butter, 1 - 2 hart gekochte Eier, 1 Löffel gehackte Würzkräuter, 2 Löffel Reibkäse, 1 Löffel Paniermehl, 1 rohes Ei, Tomaten, 1/2 Glas saure Milch, 1/2 l leichter Weisswein.
Das Kalbfleisch wird mit dem Schinken durch die Maschine getrieben und auf einer flachen Pfanne in Butter unter ständigem Rühren einpaar Minuten gedünstet. Dann mischt man Ei, Kräuter, Käse und Paniermehl dazu und formt Bällchen in eine gefettete Backform und stülpt über jedes eine halbe ausgehöhlte Tomate. Das Innere der Tomaten gibt man zum Bratsaft des Fleisches, kocht mit Milch und Wein auf und fügt etwas geriebenen Ingwer und Suppenwürze bei. Die Sauce giesst man zu den Bällchen und bäckt das Ganze ca. 15 Minuten mit Unterhitze im Ofen. Vor dem Servieren bestreut man die Tomaten noch mit gehackter Petersilie.

Was macht man mit all den TOMATEN

Eiertomaten: Zutaten: 6 Tomaten, etwas Salz, geriebener Ingwer, 6 hart gekochte Eier, 3 kleine Gewürzgurken, je ein Teelöffel Kapern, gehackte grüne Kräuter und Senf, je ein Löffel Oel und saure Sahne, 250 bis 500 g Pilze, Bratfett. Die hart gekochten Eier löst man aus den Schalen, schneidet an der Spitze ein Drittel ab und stellt sie warm. Das Abgeschnittene hackt man fein, mischt es mit den würflig geschnittenen Gurken, Gewürzen, Oel und Sahne. Die Tomaten höhlt man aus, würzt sie mit Salz und Ingwer und brät sie in Butter an. Dann füllt man mit der rasch durchhitzten Eiermasse, setzt auf jede Tomate ein Ei, belegt diese mit Sardellenstreifen und richtet alles auf gedünsteten Pilzen an.

Wie mache ich eine feine Tomaten - Konfitüre? Die ganz ausgereiften Tomaten von Blütenansatz und Stiel säubern, alle fleckigen oder angefaulten Stellen wegschneiden, und das tadellose Fleisch in Schnitze verteilen. Mit dem Saft und den Kernen aufsetzen und nur einige Esslöffel Wasser - so dass die Tomaten nicht anbrennen - beifügen. Sobald das Mus kocht, wird es durch ein feines Sieb gestrichen. Pro 1 Pfund dieses Muses müssen 350 - 400 Gramm Zucker, 1 Gewürznelke, 1 kleine Stange Zimmt und 1 Stück Zitronenschale beigegeben werden. Man kocht das gut vermischte Mus auf mässigem Feuer zu dicker Konfitüre und richtet sie wie üblich in Gläsern an. Sie hält, wenn sie gut durchgekocht wurde, bis zum Frühling und ist sehr gut.

Süssaure grüne Tomaten: Unreife, grüne Tomaten werden von den Stielen befreit, sauber gewaschen, in Scheiben geschnitten, und während zwei Stunden in kaltes Wasser gelegt. Dann übergiesst man die Tomatenscheiben mit gewöhnlichem, kaltem Essig, und lässt sie darin gedeckt über Nacht liegen. Erst anderntags nimmt man sie heraus, lässt sie abtropfen und giesst den Essig, der nun bitter schmeckt, weg. Inzwischen soll pro Pfund Tomatenscheiben 1/2 Pfund Zucker mit einer Messerspitze Ingwerpulfer, 4 Gewürznelken, 10 Pfefferkörnern und etwas Zimmt vermischt und mit nur ganz wenig Wasser geläutert werden. In diesen Zuckersirup legt man die Früchte ein, lässt sie 1/2 Stunde darin liegen, siebt ihn dann ab, kocht ihn noch einwenig ein, und giesst ihn zuletzt über die sich in Gläsern befindlichen Tomatenscheiben. Richtig zubereitet, sind diese süssauren Tomatenscheiben sehr lange haltbar. Man reicht sie ähnlich wie Preiselbeeren, oder süssaure Zwetschgen zu Fleischgerichten, Teigwaren usw. zu Tische.

Eiertomaten mit Senfsauce: Grosse Tomaten in Hälften schneiden und mit den Schnittflächen nach oben in eine feuerfeste Platte mit niederem Rand einfüllen. Die Tomaten mit Butterflöckchen, Salz und gehackter Petersilie bestreuen und nur ca. 10 Minuten im Ofen backen. Inzwischen die entsprechende Anzahl Eier, (gleich viel Eier wie Tomaten) hart kochen, abschrecken und in zwei grosse Hälften teilen. Die Eier mit der Schnittfläche nach unten auf die gedämpften Tomaten legen und das Ganze mit einer zu gleicher Zeit gekochten Senfsauce übergiessen. Sofort zu Tische geben. Zur Senfsauce etwas Butterfett und Mehl hellgelb rösten, beides mit 1/2 Tasse kaltem Wasser ablöschen, 1 Bouillonwürfel und noch etwas Wasser beifügen, und die dickliche Sauce zuerst mit Salz und einer Prise Muskat, dann aber mit 1 - 2 Teelöffeln voll gutem Senf verrühren. Nur noch kurz aufkochen.

Gratinierte Tomaten: 1 kg gleichmässig grosse Tomaten querüber in Hälften schneiden, den Saft und die Kernli etwas ausdrücken, und die Früchte mit der Rundung nach unten in eine feuerfeste Platte legen. Man bestreut die Tomaten mit feinem Paniermehl, etwas Salz, Pfeffer und feingehacktem Mayoran und lässt sie im Backofen in etwa 15 Minuten ziemlich weich werden. Dann belegt man sie mit etwas Butterfett und bestreut sie mit geriebenem Käse.

Kartoffelküchlein mit Tomaten: 500 Gramm gekochte, ausgekühlte und feingeriebene Kartoffeln mit 500 Gramm ganz fein zerschnittenen rohen Tomaten, 1 kleinen feingehackten Zwiebel, 80 g Paniermehl, 60 Gramm Mehl und 2 Eiern verrühren. Das Gemisch mit Salz und Muskat würzen und gut verkneten. Von diesem Teig kleine Täschli formen, in heissem Fett braun backen, und mit Salat zu Tische geben.