**Zeitschrift:** Die Berner Woche

**Band:** 29 (1939)

**Heft:** 14

Rubrik: Rezepte

# Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

# **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 02.10.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

# Rezepte

# Osterfladen auf verschiedene Art

1.3-4 Milchbrötchen (Weggli) werden verschnitten und mit 7 dl Milch zu einem dicken Brei gekocht. Wenn er erkaltet ift, fügt man ½ Pfd. geschälte, gemahlene Mandeln oder Haselnuffe, ½ Pfd. Griefzuder, ½Pfd. Sultanien, ½ Pfd. Rofinen, 5 Eier, 2 dl Rahm oder Milch und ein Stück frische Butter bei. 2 gebutterte Ruchenbleche legt man mit geriebenem, ausgeroll= tem Teig aus, verteilt die Masse gleichmäßig darauf und bäckt die Ruchen in guter Hitze. Sie werden noch warm mit feinem Bucker übersiebt.

2. Man kocht 1 1 Milch, etwas Salz und 100 g Zucker auf, rührt langsam 100 g Grieß hinein und focht alles etwa 5 Min. Wenn der Brei erkaltet ist, rührt man 2 Eier, wenig gewiegte Zitronenschale, 100 g gewaschene Sultaninen, 50 g gehactte Mandeln und 50 g geschmolzene Butter dazu. Diese Mischung verteilt man auf geriebenen Teig und bäckt die Flade 1/2 Std. bei ziemlich starker Hige.

3. 1 Bfd. frischer Quark wird gut verrührt und mit einer Mischung von 2 Eiern, 1 Tasse dickem, süßem Rahm, 100 a Bucker, 2-3 Löffeln geriebenem Brot, 20 g gemahlenen, füßen Mandeln und 3 Stück bitteren Mandeln, etwas Rofinen, Korinthen und gewiegter Zitronenschale vermengt. Die Masse streicht man fingerdick auf eine Teigplatte (Blätter= oder Hefeteig), be= streicht sie mit geschlagenem Ei und bäckt den Fladen ½ Std.

4. Das große Ruchenblech wird mit ausgerolltem Blätterteig ausgelegt. Dann kocht man 125 g Reis einmal in Waffer auf, gießt es dann ab und kocht den Reis in gut 1 Liter Milch zu einem Brei. Er muß durch ein Haarsieb getrieben werden und wird dann mit 100 g Zuder, 60 g geschmolzener Butter, einer Brife Salz, 60 g geschälten, gemahlenen Mandeln, einer Handvoll Rosinen, ebensoviel Sultanien, der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone und 6 Eieren vermengt. Die gut verrührte Masse wird auf den Teig gegeben und der Kuchen in mittlerer Hitze gebacken. Man gibt ihn mit Zucker bestreut, warm oder kalt, zu Tisch.

# Eierspeisen für Ostern

# Berlorene Eier.

In leicht gefalzenes Wasser gibt man einen Schuß Essig, kocht es auf und schlägt ein frisches Ei hinein, indem man rasch das festwerdende Weiße über das Gelbe schlägt. Man tocht nie mehr als 2—3 Eier auf einmal und nie länger als 3—5 Min. Man hält die Eier warm und richtet sie dann auf dünne, ge= backene, mit gebratenen Speckscheiben belegte Brotschnitten an und serviert sie zu Kressesalat.

#### Eier mit Currn-Sauce.

Einige Eier werden 7—8 Minuten gefocht, geschält, halbiert und warmgehalten. Dann bräunt man 1 gehackte Zwiebel in Butter, würzt mit etwas Pfeffer und 1 Löffel Currypulver, überstäubt die Mischung mit wenig Mehl und verkocht sie mit Rahm oder Milch zu einer fämigen Sauce. Sie wird kochend= beiß über die Eier gegeben und zu Spinat aufgetragen.

#### Schinkenomelette.

Gang wenig Mehl wird mit etwas Waffer, Salz, Pfeffer, 3—4 Eigelb und den schaumigen Eiweiß verquirlt und mit 4—5 Löffeln gehacktem Schinken vermengt. In flacher Pfanne und genügend Fett bäckt man aus der Masse einige dünne Omelet= ten und gibt sie zu irgend einem Frühlingsfalat.

31 .

# Champignonsomeletten.

Frische Champignons werden geschabt, sofort in Milchwasser gelegt und gut gereinigt. Die verschnittenen Bilze dämpft man mit etwas gehackter Zwiebel in Butter, überstäubt sie nach 1/4 Std. mit wenig Mehl und verrührt sie mit einigen Löffeln Milch. Die Sauce darf nicht dunn sein. Unterdessen badt man auf gewohnte Weise einige große Omeletten. Füllt sie mit einigen Löffeln Champignonsgemüse und klappt sie zusammen.

#### Walliferauflauf.

Einige dünne Weißbrotscheiben werden mit Butter bestrichen und mit Reibkäse bestreut. In eine gebutterte Form schichtet man das Brot und streut gehactten Schinken dazwischen. Wenn die Form voll ist, verrührt man 2-3 Eier mit einer Taffe heißer Milch, gießt sie über das Brot und bäckt den Auflauf 20 Min. im Ofen. Er paßt zu Spinat, sterilifierten Bohnen oder Salat.

# Gefüllte Gier.

Frische Eier werden 8 Min. gekocht, geschält und halbiert. Mun entfernt man das Gelbe, bringt es in eine Schüffel, vermischt es mit wenig Senf, Salz, Pfeffer, allerlei gehackten Kräutern, etwas Rahm oder Del und einigen Tropfen Zitronensaft. Wenn die Masse geschmeidig ist, füllt man sie wieder bergförmig in die Eier, legt fie auf eine mit grünem Salat ausgelegte Blatte und garniert mit Tomatenscheiben und Mayonnaise.



# ANTOINE SCHMID, FILS

Kornhausplatz 2, I. Etg., Bern, Tel. 2 79 32

Reparaturen und Umänderungen werden jetzt sehr billig berechnet. Grosse Auswahl in sehr schönen kanadischen Silberfüchsen von Fr. 150.- an.



Für Verlobte die geschmackvolle Beleuchtungseinrichtung

ELEKTRIZITÄT A.-G. Marktgasse 22, Bern