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: 25.12.2025

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 ist, fügt man ½ Pfd. geschälte, gemahlene Mandeln oder Haselnüsse, ½ Pfd. Grießzucker, ½ Pfd. Sultanien, ½ Pfd. Rosinen, 5 Eier, 2 dl Rahm oder Milch und ein Stück frische Butter bei. 2 gebutterte Kuchenbleche legt man mit geriebenem, ausgerolltem Teig aus, verteilt die Masse gleichmäßig darauf und bäckt die Kuchen in guter Hitze. Sie werden noch warm mit feinem Zucker übersiebt.

2. Man kocht 1 l Milch, etwas Salz und 100 g Zucker auf, rührt langsam 100 g Grieß hinein und kocht alles etwa 5 Min. Wenn der Brei erkaltet ist, rührt man 2 Eier, wenig gewiegte Zitronenschale, 100 g gewaschene Sultaninen, 50 g gehackte Mandeln und 50 g geschmolzene Butter dazu. Diese Mischung verteilt man auf geriebenen Teig und bäckt die Flade ½ Std. bei ziemlich starker Hitze.

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

4. Das große Kuchenblech wird mit ausgerolltem Blätterteig ausgelegt. Dann kocht man 125 g Reis einmal in Wasser 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 Zucker, 60 g geschmolzener Butter, einer Prise 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. R.

Eierspeisen für Ostern

Verlorene Eier.

In leicht gesalzenes 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 kocht 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, gebackene, mit gebratenen Speckscheiben belegte Brotschnitten an und serviert sie zu Kressesalat.

Eier mit Curry-Sauce.

Einige Eier werden 7—8 Minuten gekocht, 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 sämigen Sauce. Sie wird kochendheiß über die Eier gegeben und zu Spinat aufgetragen.

Schinkenomelette.

Ganz wenig Mehl wird mit etwas Wasser, 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 Omeletten und gibt sie zu irgend einem Frühlingssalat.

Champignonsomeletten.

Frische Champignons werden geschabt, sofort in Milchwasser gelegt und gut gereinigt. Die verschnittenen Pilze dämpft man mit etwas gehackter Zwiebel in Butter, überstäubt sie nach ¼ Std. mit wenig Mehl und verrührt sie mit einigen Löffeln Milch. Die Sauce darf nicht dünn sein. Unterdessen bäckt man auf gewohnte Weise einige große Omeletten. Füllt sie mit einigen Löffeln Champignonsgemüse und klappt sie zusammen.

Walliserauflauf.

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

Gefüllte Eier.

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

Fourrures
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.

Die bequemen Strub- Vasano- und Prothos-Schuhe
Gebrüder Georges Bern Marktgasse 42

Für Verlobte die geschmackvolle Beleuchtungseinrichtung
ELEKTRIZITÄT A.-G.
Marktgasse 2/2, Bern