Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 33 (1943)
Heft: 47

Rubrik: Neue Ideen für die Küche

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

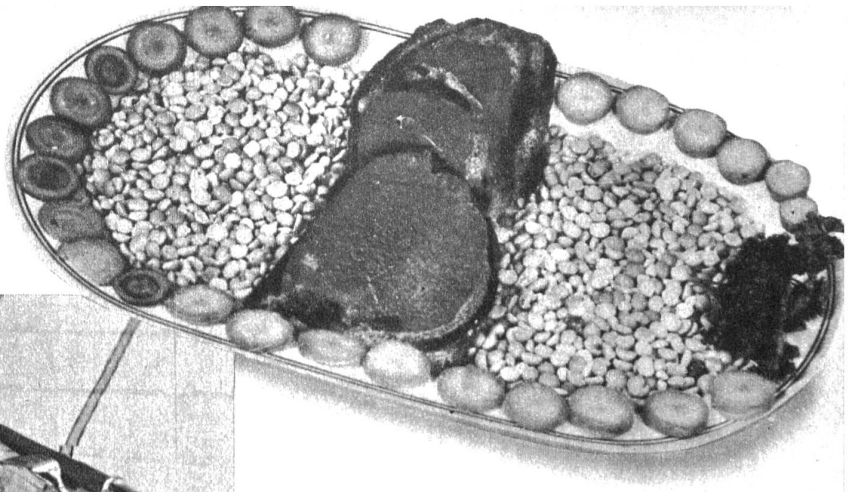
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on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

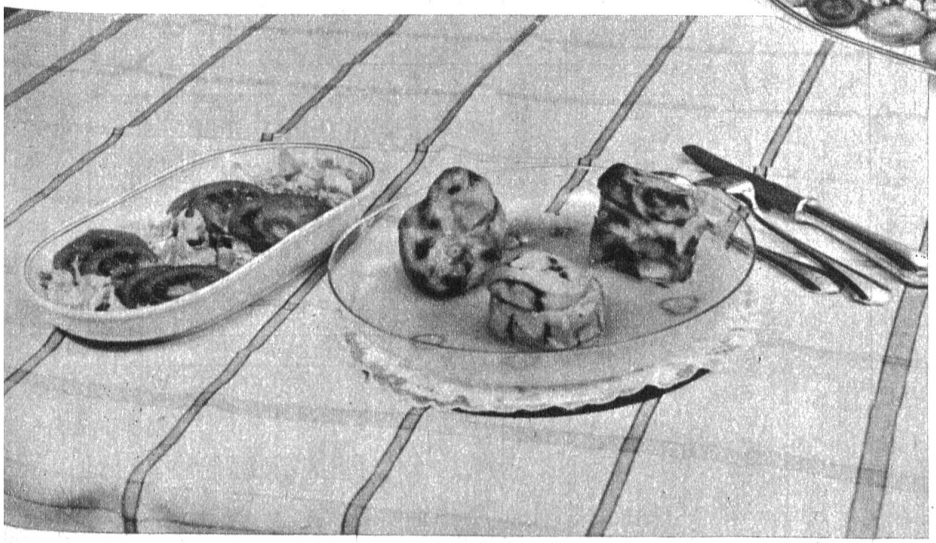
Download PDF: 31.07.2025

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

Neue Ideen

für die Küche

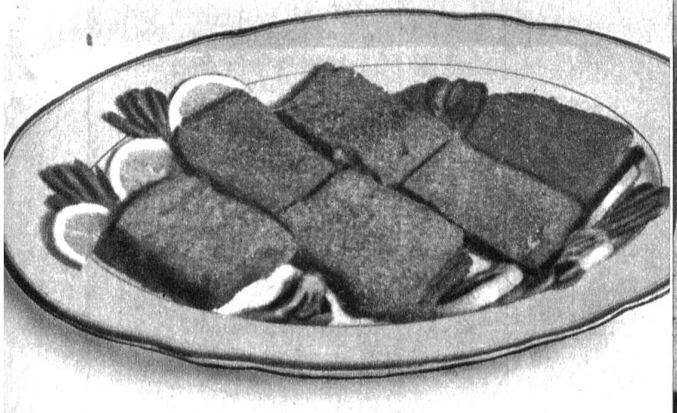


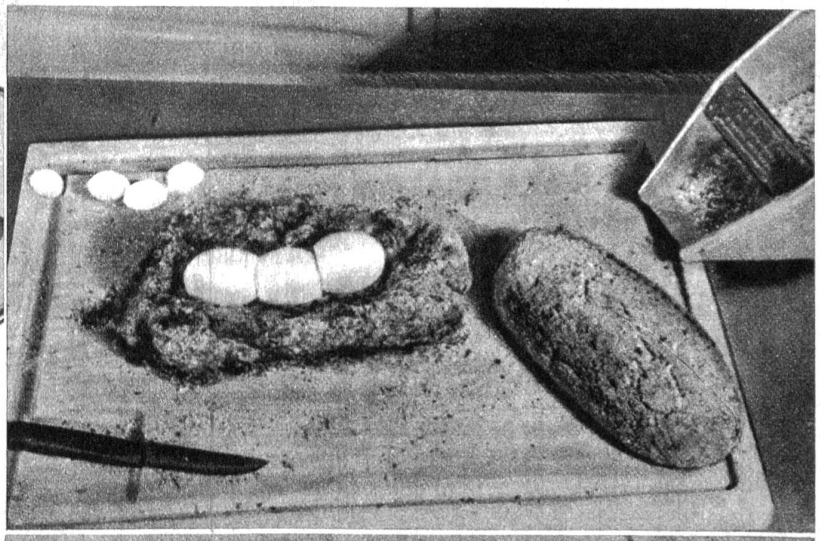


Gefüllte Kartoffeln. Zutaten: Kartoffeln, Hackfleisch, Gewürz, Zwiebeln. Schöne, grosse Kartoffeln schälen, oben Deckelchen abschneiden; aushöhlen. (Das Ausgehöhlte für Suppe verwenden.) Das Hackfleisch, vermischt mit etwas Reibbrot, in Fett und Zwiebeln anziehen lassen, mit Mehl bestäuben, und sofort in die Kartoffeln füllen. Auf ein Kuchenblech setzen und im Ofen knusperig backen. Mit einer Bechamel-, Tomaten- oder Bratensauce auftragen. Dazu Salat.

Hülsenfrüchte mit Tomaten-Käse-Brot

Hülsenfrüchte wie üblich zubereiten. (Kochkiste benützen.) Schöne Brotscheiben werden mit etwas Senf bestrichen. Ein Büchsli Tomatenpüree in etwas Wasser, dem eine Messerspitze Liebigs Fleischextrakt begegeben ist, auflösen. Unterdessen feingewiegte Zwiebeln im Fett anziehen, das Püree dazugeben und eine Kartoffel roh hineinraffeln. Würzen mit 50 g geriebenem Käse. Die Masse soll ziemlich fest sein. Dick auf das Brot auftragen, 10 Minuten bis ¼ Stunde in den Ofen schieben und heiss zu den Hülsenfrüchten servieren.

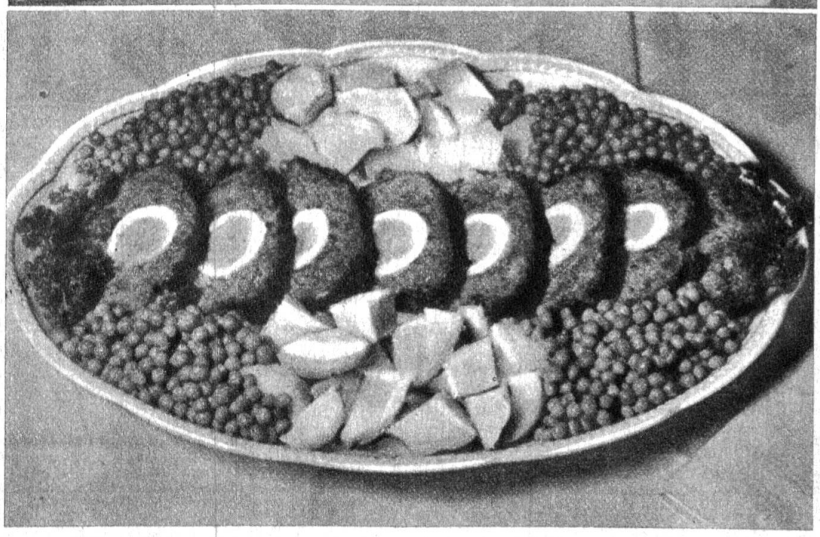




Käseschnitten auf besondere Art

Weissbrotschnitten (evtl. auch Weggli in Scheiben geschnitten) werden in ungesüsster Eiermilch kurz eingeweicht, mit einer Scheibe Käse belegt, je zwei aufeinandergelegt, in Ei und Paniermehl gewendet und in heissem Fett überbacken.

Zu beiden Abbildungen rechts:

Gefüllter Hackbraten

Dieser ist besonders zu Aufschnitt geeignet. Aus Fleischresten oder gekaufter Hackfleischmasse wird mit eingeweichtem, gut ausgedrücktem und zerkleinertem Brot, Salz, Pfeffer und einem Ei eine Hackbratenmasse hergestellt. Zwei bis drei 7 Minuten gekochte Eier werden geschält, in die Hackbratenmasse eingehüllt, das ganze in Paniermehl gewendet und im Ofen gebacken. Dieser Hackbraten kann warm oder kalt serviert werden und wird mit frischem Gemüse und Kartoffeln garniert.