Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 35 (1945)
Heft: 52

Rubrik: Aus der 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: 08.08.2025

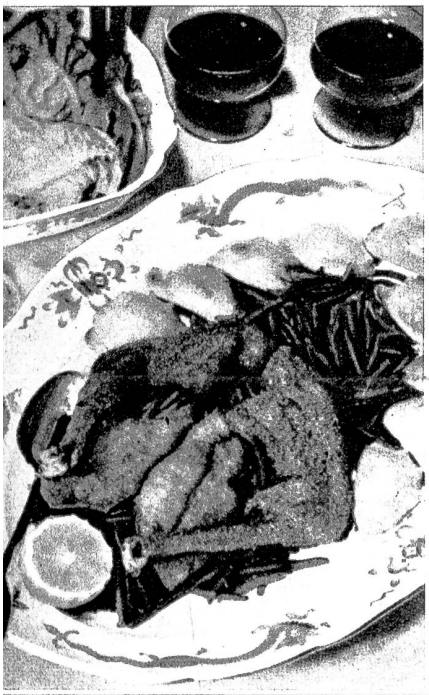
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

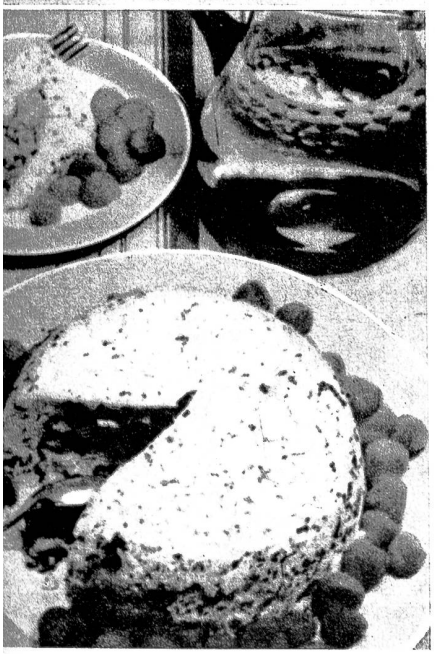
Für Silvester und Neujahr

Herzlich willkommen zum Silvester. Es gibt Glühwein, dazu pikante Salzstengeli und nachher Windbeutel mit Creme.

Glühwein. Dazu braucht man einen guten Tee, den man mit Zucker und etwas Zimmt würzt. Ein guter alter Rotwein wird beigefügt und der Glühwein, der sehr heiss serviert wird, ist fertig.

Salzstengeli. Dazu braucht man: 70 g Mehl, 70 g gekochte geriebene Kartoffeln, 70 g Butter, zum Bestreichen etwas Eigelb, Salz und Kümmel. Mehl, Kartoffeln und Butter werden auf dem Brett zu einem festen Teig geknetet und daraus Stengelchen geformt, die mit Eigelb bestrichen und mit Salz und Kümmel bestreut werden. Sie werden in 10 Minuten goldgelb gebacken.





Windbeutel. Man braucht: 1/2 Tasse Mehl, 1/2 Tasse Milch, 1 Ei, 7—8 Backförmchen. Man rührt die Milch und das Ei allmählich in das Mehl, schlägt den Teig 5 Minuten, bis er Blasen bildet und füllt die Förmchen halbvoll. Sie werden 20 bis 25 Minuten gebacken, doch darf man nicht zu früh nachsehen, sonst fallen sie zusammen. Nach dem Erkalten werden sie auf einer Seite aufgeschnitten und mit einer dicken Creme, oder wenn man hat, Nidle, gefüllt.

Huhn vom Grill. Ein junges Huhn wird wie üblich vorbereitet. Dann zieht man die Haut ab, trennt die Keulen und die Brust vom Knochengerüst. Dann legt man diese Stücke einige Stunden in gutes Speiseöl, lässt abtropfen und bestreicht auf beiden Seiten mit Senf. Nun wendet man sie in Paniermehl und brät sie auf dem Grill beidseitig ca. 12 bis 15 Minuten. Dazu serviert man junge Bohnen (aus der Büchse) und kleine Pastetchen.

Pastetchen. Aus ungesüsstem Mürbeteig (150 g Mehl, 75 g Butter, 1 Eidotter) werden runde Plätzchen ausgestochen, die man einseitig mit gehacktem Fleisch belegt (65 g gehacktes Fleisch wird mit 2—3 Löffel Weisswein, 3 gehackten Champignons, 1 gehacktem Rüebli und 1 Esslöffel Butter vorher gedünstet), bestreicht die Ränder mit Eigelb oder Wasser, faltet und drückt die Ränder gut zusammen. Die Pastetchen werden noch mit Eigelb bestrichen und im Ofen goldgelb gebacken.

Gefüllter, gestürzter Reis mit Rübli. Zutaten: 375 g Reis, 30—40 g Butter, 2 Löffel gehackte grüne Kräuter, 1 1/2 Liter Fleischbrühe. Der Reis wird wie üblich gekocht und mit den grünen Kräutern vermischt. Inzwischen bereitet man aus 1 1/2 Tasse würflig geschnittenem Fleisch und Tomatensauce eine ziemlich dicke Fülle. Eine erwärmte Schüssel wird gefettet, mit einer Lage Reis ausgelegt, wobei auch der Rand bis oben mit Reis geformt wird. Dann gibt man das inzwischen gekochte Fleisch hinein, deckt wieder mit Reis zu, stellt 5 Minuten in den heissen Ofen und stürzt. Der Pudding wird mit Rübli garniert. Man serviert eine Tomatensauce dazu.

Kleine Käsekuchen — zum Frühstück

Welche Freude, am Neujahrsmorgen einmal heisse Käsküechli zu bekommen! Die Küechli werden bereits am Abend vorher zubereitet, d. h. der Boden blind gebacken (er darf aber nicht durchgebacken sein). Die Käsemasse kann man ebenfalls am Abend vorher richten.

Der Teig (für 4 Personen): 250 g Mehl, 2 dl Oel, 1 Prise Salz, 1/2—1 Tasse Wasser, etwas Muskat. Alle Zutaten miteinander vermischen. Der Teig ist bereits in 5 Minuten fix-fertig. Kleine Förmli — man kann dazu auch gebrauchte kleinere Konservenbüchsen nehmen, deren Deckel sorgfältig entfernt wurde — damit auslegen und im Ofen bei mittlerer Flammenstellung 10 Minuten backen (nicht mehr). Herausnehmen, auf ein Gitter stellen.

Die Käsemasse: 200 g Emmentaler, gerieben, 1 Ei, Paprika, eine Zehe Knoblauch, etwas Mehl und Milch. Aus den Zutaten eine dickflüssige Masse schlagen, mit warmem Wasser bespritzen, zudecken und stehen lassen.

Am Morgen: 1. Schritt in die Küche; die Käsemasse in die Törtchen füllen, Backofen anzünden und die Küechli nach 7 Minuten hineinstellen. Bis alle aus den Federn sind — stehen duftige Käsküechli auf dem Tisch! Welch grosse Ueberraschung!