**Zeitschrift:** Die Berner Woche

**Band:** 36 (1946)

Heft: 2

Rubrik: 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:** 26.11.2025

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

## FUR DIE KUCHE

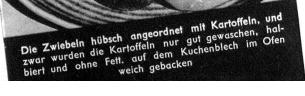
Warum nicht einmal

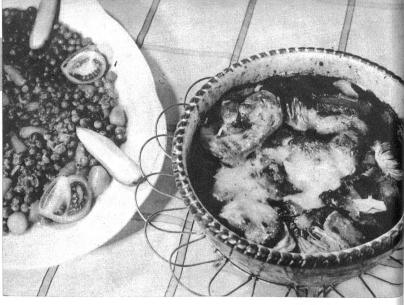
# gefüllte Zwiebeln?

Zwiebeln, gut zubereitet, sind wirklich nicht zu verachten, sondern auch sehr schmackhaft. Pro Person rechnet man 1 grosse, schöne Zwiebel. Sie werden geschält und in wenig Wasser gedünstet. Dem Wasser einige Tropfen Zitronensaft beifügen und etwas, aber ganz wenig. Supgedünstet. Dem Wasser einige Tropfen Zitronensaft beifügen und etwas, aber ganz wenig, Supsenwürze. Sind die Zwiebeln halbweich, werden sie sorgfältig herausgehoben. Nach dem Löffel Erkalten-lassen, wird mit einem silbernen Löffel das Herz herausgehoben. Nun wird das Ausgehöhlte mit etwas Peterli und Sellerie fein gehöhlte mit etwas Peterli und Sellerie fein gehöhlte mit etwas Peterli und Sellerie fein gehöhlten. Unterdessen wird eine dicke Mehlschnitten. Unterdessen wird eine dicke Mehlschnitten. Zwiebelmasse, gekocht. Die Zwiebelmasse, gekocht. Die Zwiebelmasse, griebenem Käse, einfüllen. Zuoberst ein Stück. Fleischkäse, Schinken oder Fuer 10 Minuten Speckscheibe legen. Fleischkäse, Schinken oder Josekscheibe legen. Sehritten. Liebhaber servieren eine Tomatensauce dazu. sauce dazu.









Pikanter Zwiebelauflauf. Zutaten: 1 Pfund Zwiebeln, 300 g Brot, Käst Muskat, Milch, 1 Ei, etwas Weisswein, Fett. Die Zwiebeln werden geschällund in Scheiben geschnitten. In wenig Fett hellgelb dünsten. Das Brot i Scheiben schneiden und auf einer Seite anbraten. Eine feuerfeste Form mi Fett ausstreichen. Dann eine Lage Brot, darüber die Zwiebeln, 2 Esslöffe geriebener Käse, etwas Muskat und Paprika, wieder Brot, Zwiebeln, Käse Ueber alles eine Eiermilch giessen, die mit Weisswein, Muskat, Paprika un Salz abgeschmeckt wird. Im Ofen 20 Minuten goldgelb backen. Dazu Rüeb mit Erbsli servieren und Salat.

Zwei Kniffe



Zwei ineinander gestellte Gläser werden mühelos getren wenn man das unterste Glas in warmes Wasser stellt. In d obere Glas giesst man aber kaltes Wasser



Mühelcs werden Bratenpfannen mit Salz und Seidenpap ausgerieben. Sie bleiben so lange gut erhalten