

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: 13.01.2026

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

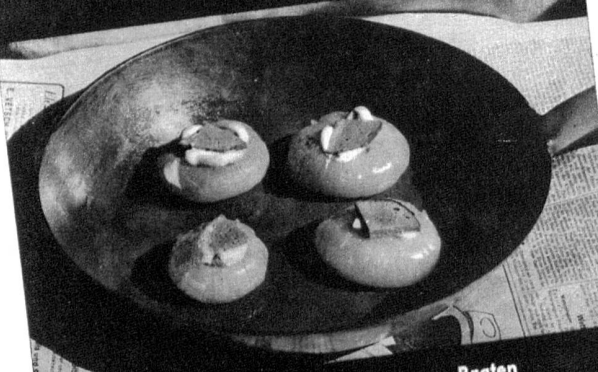
FÜR DIE KUCHE

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, Suppenwürze. Sind die Zwiebeln halbweich, werden sie sorgfältig herausgehoben. Nach dem leicht Erkalten lassen, wird mit einem silbernen Löffel (um ein Verfärben der Zwiebeln zu vermeiden) das «Herz» herausgehoben. Nun wird das Ausgehöhlte mit etwas Peterli und Sellerie fein abgehöhlt. Unterdessen wird eine dicke Mehlsauce, die mit Milch und Trockenvollkornmehl geschmeckt ist, auf kleinem Feuer 10 Minuten gekocht. Die Zwiebelmasse, vermisch mit geriebenem Käse, einfüllen. Zuerst ein Stück Fleischkäse, Schinken oder Speckscheibe legen. Im Öl in der Bratpfanne backen lassen. Sehr heiss servieren, und zwar auf gebräuten Brotschnitten. Liebhaber servieren eine Tomatensauce dazu.



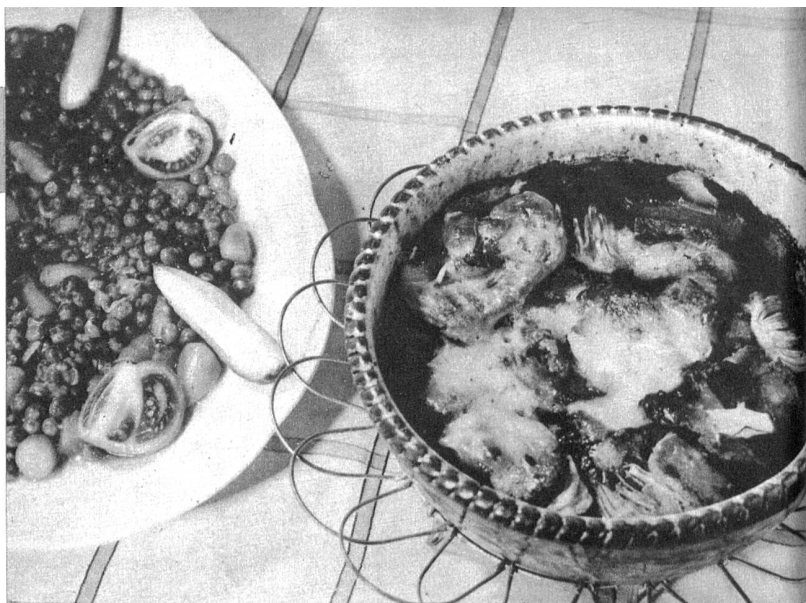
So werden die Zwiebeln ausgehöhlt



Die Zwiebeln, vorbereitet zum Braten

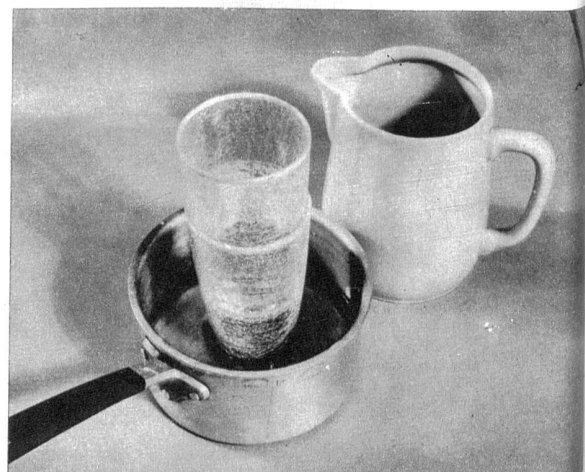


Die Zwiebeln hübsch angeordnet mit Kartoffeln, und zwar wurden die Kartoffeln nur gut gewaschen, halbiert und ohne Fett, auf dem Kuchenblech im Ofen weich gebacken



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

Zwei Kniffe



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



Mühelos werden Bratenpfannen mit Salz und Seidenpapier ausgerieben. Sie bleiben so lange gut erhalten.