Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 36 (1946)
Heft: 3

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: 05.08.2025

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

Was gibt es heute?

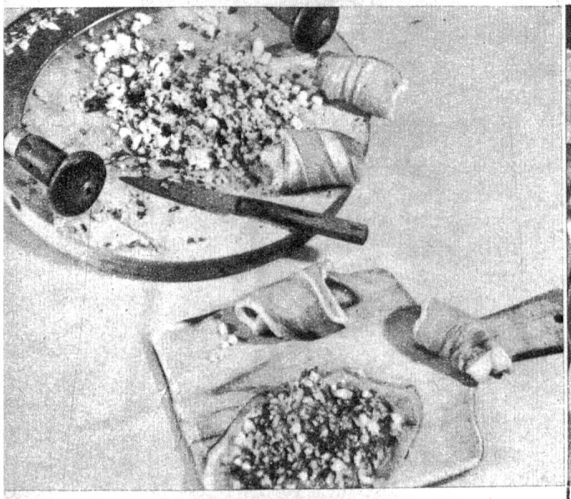
Wir schlagen vor — Sie wählen!

Sauerkraut-Eintopf

Eine feuerfeste Form mit dünnen Speckscheiben auslegen, dann eine Lage Sauerkraut, eine Lage feingeschnittene Wurst (Servelats), wieder Sauerkraut. Die Kartoffeln werden gut gewaschen, halbiert und in der gleichen Ofenhitze wie das Sauerkraut weich gebacken.

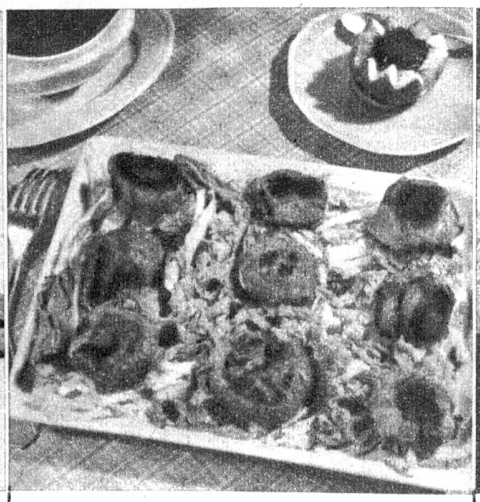
Gefüllter Kohl — einmal anders!

Ein Kohl wird gut gewaschen und die Blätter leicht a gebogen. Unterdessen wird Hackfleisch mit viel Pete Sellerie, geraffelten Rüebli vermischt, pikant abgeschme und in wenig Oel oder Fett gebraten. Etwas Mehl üb stäuben und gut durchrühren. Nun wird jedes Kohlblatt einer Schicht Fleisch versehen (der Kohl wird ganz gelass darf aber nicht zu fest sein). In ein Tuch binden und Wasser weichkochen. Dazu eine rezente Tomatensauce s vieren.



Rindsvögel

Beim Metzger Rindfleisch-Schnitzel verlangen, und zwar sehr dünn. Als Fülle: 50 g Speck, 1 Ei, Peterli, Zwiebeln, Knoblauch. Die Zutaten fein wiegen. Die Plätzli zuerst mit etwas Oel bestreichen und eine halbe Stunde liegen lassen. Nachher ist die Fülle aufzustreichen. Zusammenrollen und einen Zahnstocher durchstechen. Die Plätzli erst über die aufgetragene Fülle salzen, da das Salz Wasser zieht und die Plätzli nahher gerne trocken werden.



Kartoffeltätschli auf gedämpftem Kohl

(mit Steinpilzen)

Resten-Kartoffelstock wird mit aufgelöstem Trockenvolleipulver, gedörrten Steinpilzen (nicht einweichen), Zwiebeln, Knoblauch und Salz vermischt. Eine Prise Backpulver oder Natron nicht vergessen. Aus der Masse Tätschli formen und im Fett oder auf dem Backofen backen lassen.

Omeletten — aus Trockenvollei

Trockenvollei einweichen oder eine P Natron zufügen, dann kann man es sof verwenden. Einen gewöhnlichen Omelette teig aus Vollmehl zubereiten. Gut schlag und zuletzt nochmals etwas Backpulver fügen. Getrocknete Steinpilze darunter schen. Sie brauchen nicht eingeweicht werden. Mit Salz, Muskat und ganz we zerdrückter Knoblauchzehe würzen. Im F oder Oel backen und mit geriebenem K bestreut servieren.