Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 36 (1946)
Heft: 35

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

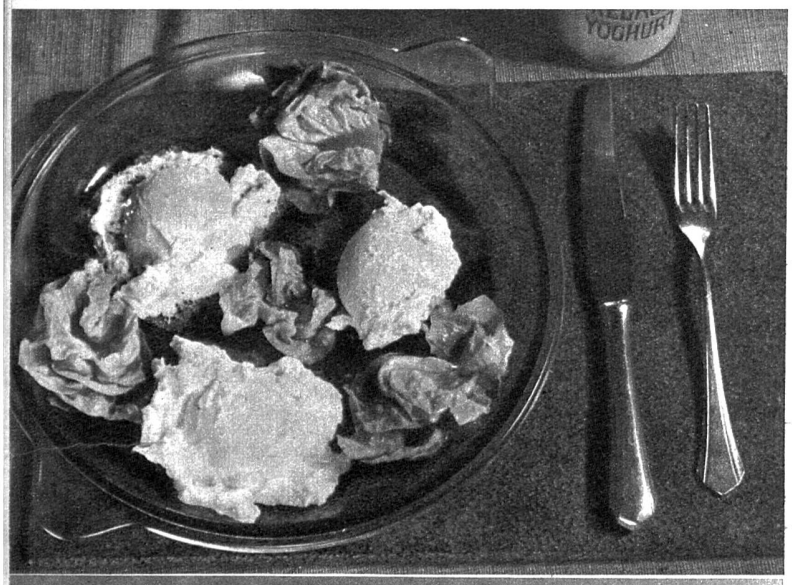
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on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

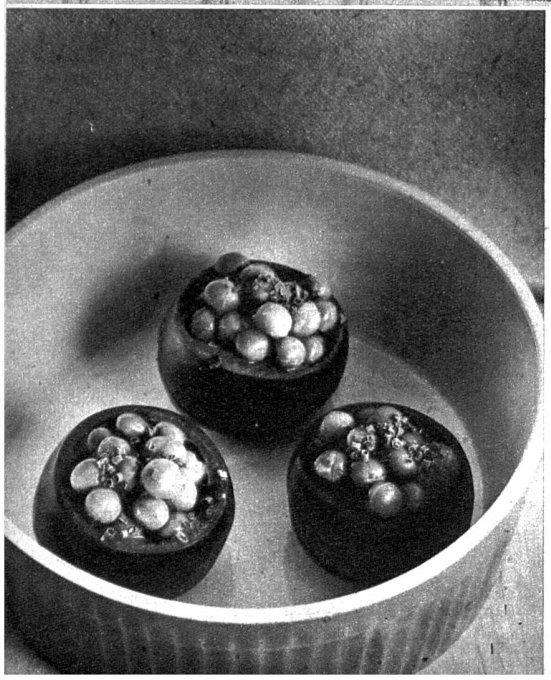
Download PDF: 01.08.2025

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

Kurz und gut

Es ist nicht immer gesagt, dass das «Schnell-Kochen» auch wirklich teuer sein muss, wie es gerade sehr viel von Berufstätigen zu hören ist. Die nachfolgenden ausprobierten Rezepte werden es Ihnen beweisen.





Verlorene Eier

Die Zubereitungsart braucht ein wenig Fingerspitzengefühl. Zuerst werden drei Brotscheiben im Fett geröstet oder getoastet. In eine tiefe Pfanne (Casserole) kommt viel Wasser, d. h. das Wasser muss zweimal über die Eier gehen. Eine Prise Salz, ein Esslöffel Essig oder Zitronensaft zufügen. Wenn das Wasser anfängt zu kochen (es darf nicht sprudeln) wird ein Ei sorgfältig hineingeschlagen. Mit der Gabel umhüllt man nun den Eidotter mit dem gerinnenden Eiweiss. Nach etwa 3 bis 4 Minuten hebt man das Ei mit der Schaumkelle sorgfältig hinaus. Auf die Brotscheiben legen, mit grünem Salat garnieren und nach Lust mit Tomatensauce servieren.

Gurken- oder Zucchettischeiben, gefüllt

Zarte Gurken oder Zucchetti in dicke Scheiben schneiden. Bei den Gurken mit einem Messer das Kerngehäuse ausschneiden und probieren, ob die Kerne nicht bitter sind. Wenn dies nicht der Fall ist, braucht das Kerngehäuse nicht entfernt zu werden. Zucchetti gut waschen; wenn die Frucht jung ist, braucht sie nicht geschält zu werden. Wir können nun die Scheiben, wiederum auf dem Drahtgitter, halbweichkochen lassen, was in etwa 10 Minuten der Fall ist. Mit Zitronensaft beträufeln. Die Scheiben dürfen nicht verfallen. Die Füllung können wir verschiedenartig ausführen: Thon — Makrelen — Selleriesalat — eine Scheibe Tomate mit gehacktem Ei — russischer Salat — Quark, vermischt mit Tomatenpurée und Paprika usw.

Gefüllte Tomaten

Ich glaube, etwas Dankbareres als Tomaten gibt es fast nicht. Wir können sie dämpfen, im Ofen backen, im Fett braten, aushöhlen oder ganz lassen, halbieren, mit Käse belegen und in ausgelassener Butter (sofern man hat) backen und vieles andere mehr. Auf der Abbildung wurden die Tomaten ausgehöhlt, mit Salz und Pfeffer ausgerieben, frische Erbsli, die man vorher auf einem Drahtsieb in der Pfanne im Dampf halbweichgekocht hat, eingefüllt, einige Fettflocken aufgesetzt und in der Gratinform gebacken.

Pikanter Blumenkohlsalat

Ein grosser, weisser Blumenkohl rüsten und in Röschen teilen. Ein Ei hartkochen und hacken. Die Salatsauce soll eine Spur Knoblauch, viel feingewiegte Zwiebeln, etwas Thymian, Salz, Senf und Zitronensaft enthalten. Die weichgekochten Blumenkohlröschen in die Sauce legen, leicht mit der Sauce mischen und mit Käseschnitten servieren.