Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 36 (1946)

Heft: 13

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

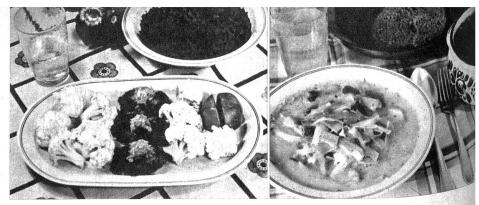
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

Download PDF: 19.11.2025

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

Blumenkohl mit falschen Plätzli

Falsche Plätzli: 2 Esslöffel Haferflocken, 1 Löffel Mehl, Kartoffeln, fein gerieben, aufgelöste Bratensauce, viel Gewürz, 2 Esslöffel Trockenvolleipulver. Alle Zutaten gut miteinander vermengen. Dem Trokkenvolleipulver eine Prise Natron beifügen, dann kann man es sofort verwenden. In Fett braten lassen. Blumenkohlröschen weichdämpfen und eventuell mit geriebenem Käse bestreuen. Dazu Salat servieren. Zum Nachtisch Fruchtkompott.



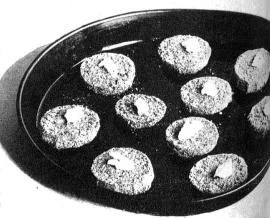
Jetzt sollte man Wintergemüse essen

Herzhaftes Lauchgericht

Lauch, und einmal in der Woche geben; noch etwas Dillsamen und lange Stücke schneiden. Zwiebeln, weich kochen. Mit geriebenem Käse Peterli, Schnittlauch fein wiegen. In bestreuen und heiss servieren. wenig Fett anziehen. Eine zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben. Lauch beifügen. Gut anschwitzen Panierte Selleriescheiben lassen. Mit wenig aufgelöster Bouil- Eine Sellerieknolle gut wascher lon abschrecken und ¼ Stunde auf und sorgfältig rüsten. In gleichkleiner Flamme köcheln lassen. Un- grosse, 1 cm dicke Scheiben schnei-Muskat, Paprika und etwas Zitronen- vollei, Mehl und zuletzt in Panierhaftem Feuer krustig braten. Die knusprig backen.

Terzhaftes Lauchgericht angerührte Sauce und die Speck-Immer noch gibt es genügend würfelchen in das Lauchgemüse ist ein gutes Lauchgericht wirklich Estragon dazu. Sorgfältig rühren und nicht zu verachten. Lauch in finger- nochmals auf kleinem Feuer ½ Std.

terdessen rühren wir 2 Esslöffel den. Leicht mit Senf bestreichen. Mehl mit kalter Milch an; geben Nachher in aufgelöstem Trockensaft dazu. 50 Gramm Speck in kleine mehl wenden. Auf jede Scheibe eine Würfelchen schneiden und auf leb- Butterflocke aufsetzen und im Ofen





€rühjahrs-Neuheiten in Seidenstoffen

STOFFHALLE AG.

Markigasse