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

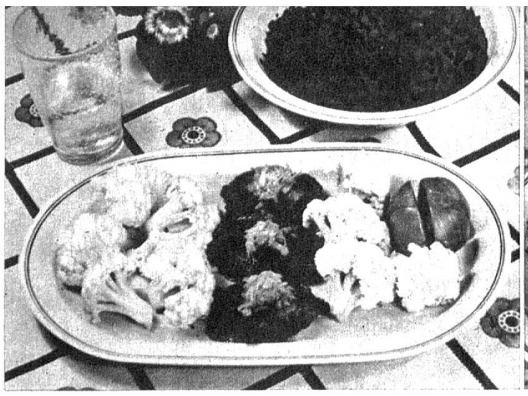
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on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

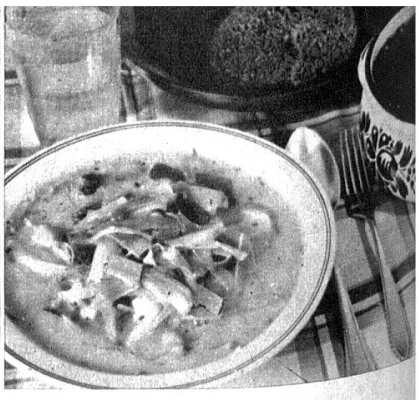
Download PDF: 05.01.2026

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.





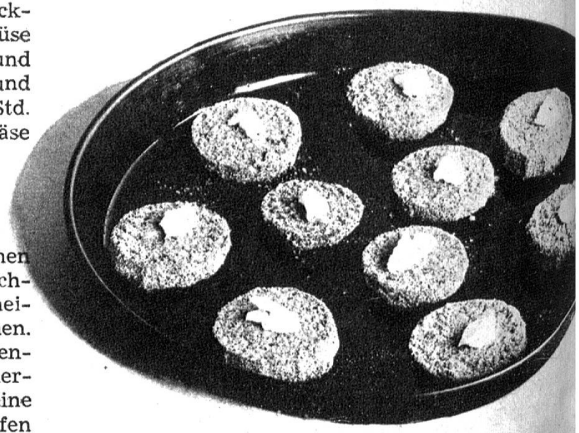
Jetzt sollte man Wintergemüse essen

Herzhaftes Lauchgericht

Immer noch gibt es genügend Lauch, und einmal in der Woche ist ein gutes Lauchgericht wirklich nicht zu verachten. Lauch in fingerlange Stücke schneiden. Zwiebeln, Peterli, Schnittlauch fein wiegen. In wenig Fett anziehen. Eine zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben. Lauch beifügen. Gut anschwitzen lassen. Mit wenig aufgelöster Bouillon abschrecken und ¼ Stunde auf kleiner Flamme köcheln lassen. Unterdessen rühren wir 2 Esslöffel Mehl mit kalter Milch an; geben Muskat, Paprika und etwas Zitronensaft dazu. 50 Gramm Speck in kleine Würfelchen schneiden und auf lebhaftem Feuer krustig braten. Die angerührte Sauce und die Speckwürfelchen in das Lauchgemüse geben; noch etwas Dillsamen und Estragon dazu. Sorgfältig rühren und nochmals auf kleinem Feuer ½ Std. weich kochen. Mit geriebenem Käse bestreuen und heiss servieren.

Panierte Sellerieschеiben

Eine Sellerieknolle gut waschen und sorgfältig rüsten. In gleichgrosse, 1 cm dicke Scheiben schneiden. Leicht mit Senf bestreichen. Nachher in aufgelöstem Trockenvollei, Mehl und zuletzt in Paniermehl wenden. Auf jede Scheibe eine Butterflocke aufsetzen und im Ofen knusprig backen.



Frühjahrs-Neuheiten in Seidenstoffen STOFFHALLE AG. Marktgasse 11 Bern