Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 36 (1946)

Heft: 45

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: 26.11.2025

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



Dies und das für die Küche

Würze mit Küchenkräutern

Das Zaubermittel, Suppen und Kartoffelgerichte, Bohnen, Gurken usw. besonders schmackhaft zu machen, liegt in der richtigen Anwendung der Küchenkräuter. Wir nennen nachstehend die wichtigsten und geben die besondere Verwendung derselben an.

Liebstöckel ist im Volksmunde unter dem Namen Maggikraut bekannt. Es kann in grünem Zustande oder auch gedörrt verwendet werden. Es hat einen sehr ausgeprägten, starken Geschmack, so dass es in kleinsten Dosen verwendet nur werden darf. Als Zugabe zu Sup-pen, besonders zu Kartoffel- oder Mehlsuppe, zu Haferschleim und Gerstenprodukten schmeckt es ebenso köstlich, wie zu gekochten oder rohen Salaten und zur Verbesserung von Bratenjus und andern Saucen.

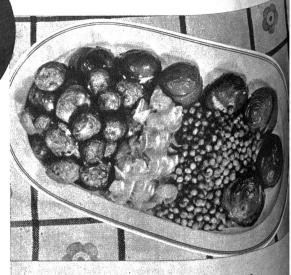
Rosmarin wird ebenfalls grün und gedörrt verwendet. Wir geben Rosmarin in die Tomatensauce, zu Schweinebraten oder Schafsbraten. Rosmarin in kleinsten Mengen würzt auch unser Sauerkraut und ist eine treffliche Beigabe zur Kartoffelsuppe.

Basilikum sieht äusserlich vielleicht der Pfefferminze ähnlich, hat aber einen ganz eigenartigen, typischen Geschmack. Es wird grün und gedörrt verwendet zu Gemüse-Kartoffel und Erbsensuppen und ebenfalls zu rohen oder gekochten Salaten, besonders zu Weisskraut. Alle Fleisch-oder Fischgerichte gewinnen durch eine Beigabe dieses Küchengewürzes. Es wirkt etwas scharf und ist ein gesunder Ersatz für Pfeffer.

Thymian in rohem und gedörrtem Zustand, darf nur in sehr geringen Mengen angewendet werden, und zwar zu Saucen, Gemüsesuppen, Minestra, zu Sauerkraut, Sauerrüben und Bohnen, und speziell zum Beizen von Wild, oder zum Einlegen von Gurken, Bohnen und Tomaten in Marinade,

Majoran, grün und gedörrt, macht Kräutersaucen, Kartoffelspeisen und Käsegerichte sehr schmackhaft. Wir geben es allen Gemüsebrätlingen bei und merken uns, dass ein leich-tes Anrösten des Gewürzes den Geschmack noch erhöht. Auch nicht mehr allzufrisches Fleisch wird dadurch besser im Geschmack.

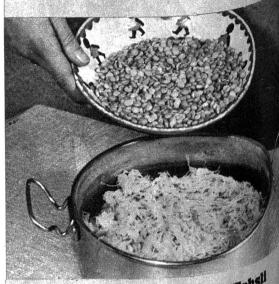
Endlich ist Bohnenkraut, im griinen und gedörrtem Zustande dasienige, das Gurken-Zuchetti-Aubergines und Bohnengerichte besonders schmackhaft macht.



Das schmeckt auch dem Nicht-Vegetarier

Wir sind so glücklich, auch in der späten Jahrest ch Tomaten zu bekommen in der späten die Grund noch Tomaten zu bekommen und somit ist die Grundlage der herrlichen Platte

lage der herrlichen Platte gegeben.
Die Tomaten werden gewaschen. Mit einer Neinige Male einstechen. Einen Deckel abschneiten Die Tomaten aushöhlen. 100 Gramm geriebene mit einem Ei, Salz, Muskat und Paprika vermeiten, die Tomaten einfüllen. Ein Backblech geteten, die Tomaten aufsetzen und im Ofen kleine Kartoffeln weich gebacken. Zuerstofen kleine Kartoffeln weich gebacken. Waschen, hicht schälen, auf ein Blech setzen, waschen, in weich backen. Frische Rüebli weich gebacken. Früsche Rüebli werden weich gebacken. Betraub waschen, die haber der Setzen und in Butter weichdämpfen. Zu diesem zweich wissen die Richtler weichdämpfen. Zu diesem zweich wie die Richtler weichdämpfen. Zu diesem zweich wie die Richtler weichdämpfen. Zu diesem zweich wie die Richtler weichdämpfen. Zu diesem zweich zweich zu diesem zweich zweich zu diesem zweich zweic rüsten und weich backen. Frische Rüebli Zwe rüsten und in Butter weichdämpfen. Zu diesem zwe müssen die Rüeblischeiben müssen und in Butter weichdämpfen. Zu diesem nichten den. Eine Büchse feine Erbsti öffnen und pele in Fett, vermischt mit viel feingewiegtem schwenken. Dazu einen Salat



Sauerkraut gemischt mit Erbsi

Die Erbsen sind über Nacht in lauwarmes weinzuweichen. Das Sauerkraut mit viel etwas Knoblauch und Fett andämpfen, auf andermischen. Aus der Pfanne nehmen. man zuerst eine Lage dünne Speckscheiben, darüber Lage Sauerkraut, jetzt eine Lage Erbsli, darüber beehet. man zuerst eine Lage dünne Speckscheiben, dann Lage Sauerkraut, jetzt eine Lage Erbsli, darüber hackte Kräuter, wieder Sauerkraut. Eine halbe Sidampfen lassen, 3 bis 4 Stunden Kochkiste. Anrichten mischen und mit einer Zwiebelschwitzen.