Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 37 (1947)
Heft: 16

Rubrik: Aus der 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

Abwechslung macht das Leben süss

Schafskotelett mit Cumberlandsauce

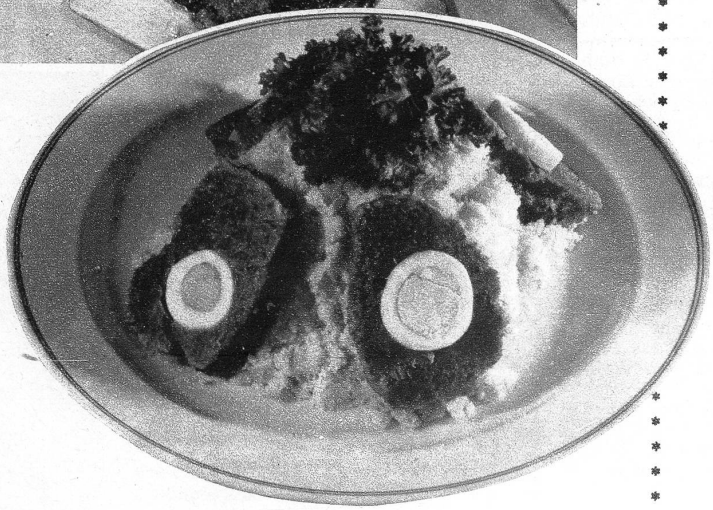
Die Cumberlsandsauce ist mit ihrem leicht süsslichen Geschmack eine raffinierte Beigabe zum Fleisch, die noch nicht in jeder Haushaltung Eingang gefunden hat. Wer sie aber einmal genossen hat, möchte sie nicht mehr missen. Die Zubereitung ist einfach und auch nicht teuer. Man nimmt ein Glas Rotwein, gibt ein Lorbeerblatt, zwei bis drei Nelken und das Abgeriebene einer Zitrone oder Orange hinein und kocht das Ganze auf. Nachdem dies ein bisschen abgekühlt ist, mischt man ein kleines Gläschen Johannis- oder Preiselbeergelee darunter und fügt noch einen Esslöffel Senf bei. Diese Sauce schmeckt auch gut zu Hasenpfeffer, Schweinsbraten und jedem andern, etwas fetten Braten.

Für die andere hier gezeigte Platte verwendet man 1 Schafskotelett pro Person, eine Büchse Bohnen, die man mit wenig Butter und Zwiebeln aufkocht, einige in Scheiben geschnittene Rübli, die in wenig Bouillon weichgedünstet wurden, Kartoffelpuffer, die aus Resten Kartoffelstock oder Geschwellten, die zerdrückt und mit etwas Mehl und Ei vermischt wurden, dann zu Würstli geformt mit Oel bestrichen und im Ofen oder in der Pfanne gebacken wurden. Als letzte Zugabe schneidet man einige Aepfel in runde Scheiben, die man in wenig Butter oder im Saft des Fleisches einen Moment dünstet und dann mit wenig Johannisbeer- oder Preiselbeergelee füllt.

Rindsplätzli en Casserole

Im Monat April gibt es auf der Kinderkarte wieder einmal etwas Reis, und wenn die Kinder schon grösser sind, dann wird die Mutter das Reis für einen speziellen festlichen Tag reservieren. Wie wäre es einmal mit einem Plätzli?

1 Pfund Rindsplätzli werden mit Salz und Gewürzpulver eingerieben. Auf dem Rost oder in ganz heissem Fett rasch anbraten lassen. Den Reis wellt man nur 10 Minuten und schreckt die Körner mit kaltem Wasser ab. Eine eiserne hohe Pfanne wird mit Fett eingerieben, dann folgt eine Lage Plätzli, einige Scheiben Tomaten, eine Lage Reis, eine Lage geriebener Käse, wieder Plätzli. Ueber alles giesst man das übrige Fett der angebratenen Plätzli. Gut zugedeckt weich kochen. In einer tiefen Schüssel anrichten und mit einem grünen Salat servieren — ein kleines Festessen.



Maisturm, garniert mit Vogelnestern

Mais wie üblich in Milch/Wasser einrühren. Würzen mit Bouillon, Muskat, eventuell Salz, Paprika. 20 Minuten auf kleinem Feuer kochen lassen. Zuletzt mit 50 g geriebenem Sbrinzkäse mischen und locker, wie ein Turm auf die vorgewärmte Platte anrichten.

Die Vogelnester werden aus einem Hackfleischbraten zubereitet. Man rechnet etwa 300 g Hackfleisch, ferner Paniermehl, 2 Eier, Mehl; 1 ganze Zwiebel wird mit einem Büscheli Peterli und etwas Lauch fein gewiegt. Unter die Hackfleischmasse geben. Nun formt man den Braten so, indem man in der Mitte eine Höhlung macht, in die zwei gesottene und geschälte Eier gelegt werden. Mit der übrigen Fleischmasse gut zudecken und mit Faden binden. Im Ofen backen lassen und erst vom Fond noch die Sauce zubereiten. Den Braten in Scheiben schneiden, rings um den Maisturm legen und oben ein Büscheli Peterli als Garnitur anbringen. Die Sauce extra dazu servieren.