

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 37 (1947)

Heft: 34

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

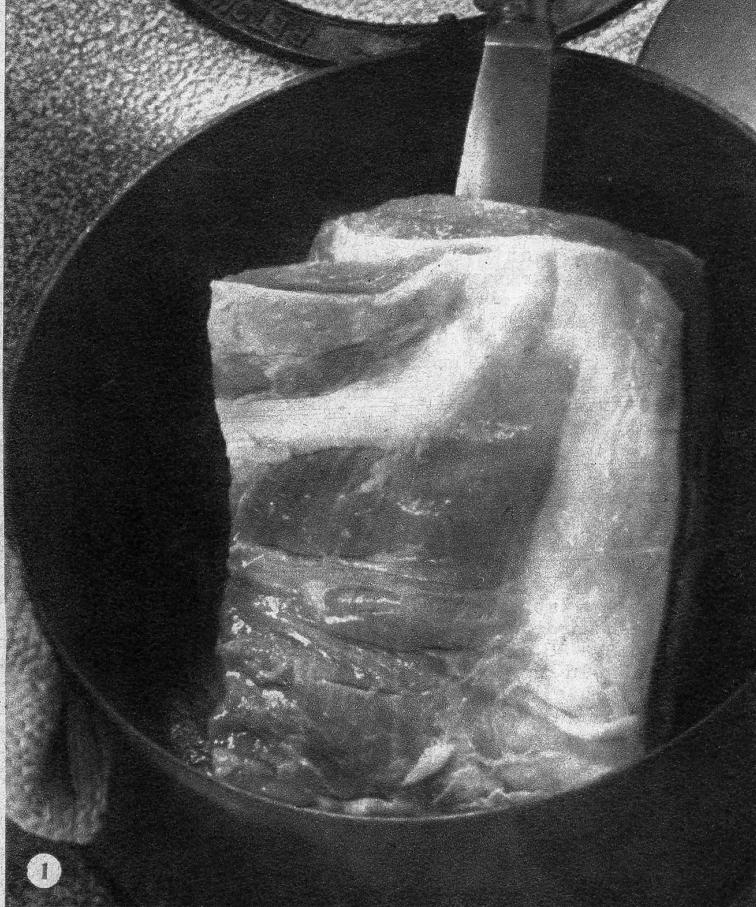
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

Download PDF: 13.01.2026

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

POT ROAST OF ROUND BEEF

Amerikanischer Rindfleischtopf



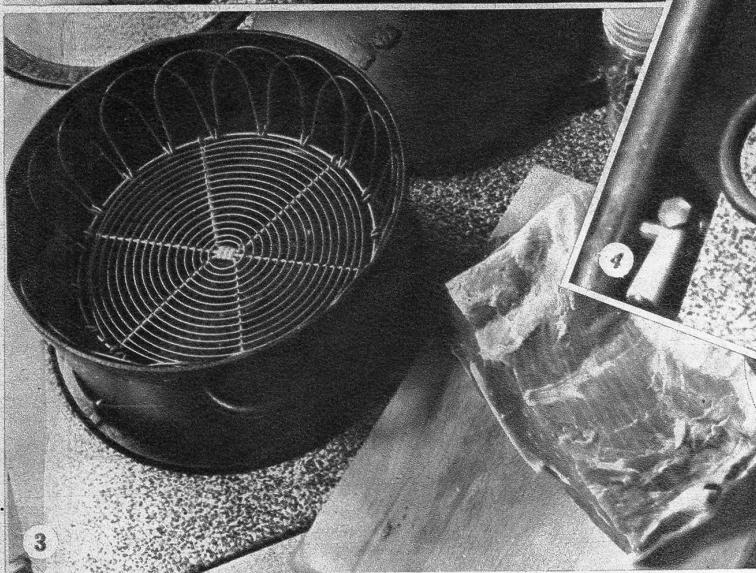
1

1 Der Braten wird mit
Öl bepinselt und ohne Draht-
siev auf allen Seiten bei
grosser Flamme angebraten.



2

2 Der Braten wird ge-
bunden und die Flüssigkeit
eingeschüttet



3

3 Das Drahtsiev wird hin-
eingestellt. Sie können dazu
das Sieb, das Sie für die
«Geschwellten» verwenden,
gebrauchen



4 Der Braten ist mit der
Gemüse-Garnitur versehen.
Er wird gut zudeckt und
alle Zutaten weichgeschmort

Probieren Sie einmal den
üblichen Rindfleischbraten auf
diese Art zuzubereiten. Sie
werden erstaunt sein, wie
vorzüglich das Fleisch
schmeckt. Man nimmt dazu
eine gusseiserne Pfanne und
stellt ein Drahtsiev hinein.
Doch vorerst wird der Braten
mit Öl gut eingepinselt, in
rauchheisses Fett gegeben
und auf grosser Flamme rasch
knusprig gebraten. Nun erst
auf das Drahtgitter stellen.
Den rückgebliebenen Fond
mit wenig Mehl binden und
mit Bouillon ablöschen. Die
Flüssigkeit darf jedoch nicht
über das Drahtgitter hinaus-
kommen. Zuletzt wird der
Braten mit gerösteten Rüebli,
einigen Kartoffeln, eventuell
Lauch garniert. Gut zuge-
deckt weichgeschmort. 20
Minuten vor dem Anrichten
Tomatenschnitze dazugeben.
Wenn die Flüssigkeit ver-
dampft, muss man immer
etwas nachfüllen. Erst vor
dem Anrichten wird der Braten
gesalzen, mit Paprika und
Muskat bestreut. Ebenso ist
das Gemüse erst zuletzt zu
würzen.