

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 37 (1947)

Heft: 41

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

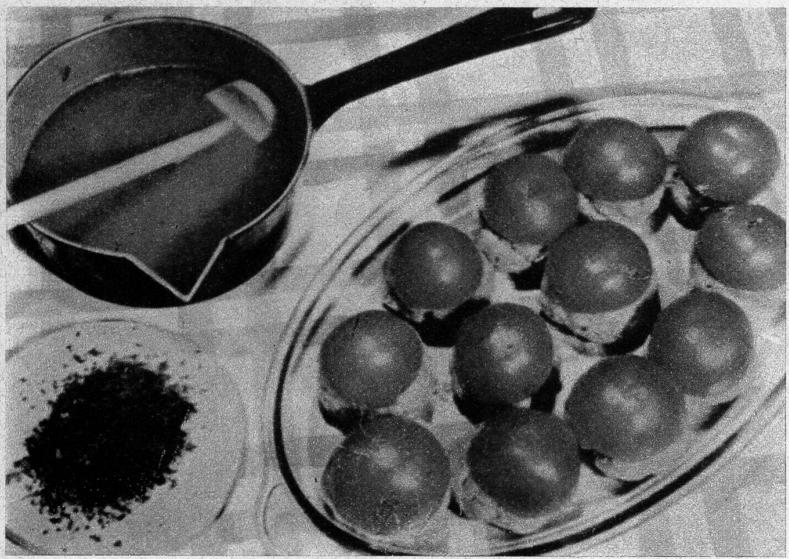
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 10.01.2026

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



Haubenlerchen: Zutaten: 250 g Kalbfleisch, 125 g roher Schinken, 1 Löffel Butter, 1-2 hart gekochte Eier, 1 Löffel gehackte Würzkäuter, 2 Löffel Reibkäse, 1 Löffel Paniermehl, 1 rohes Ei, Tomaten, 1/2 Glas saure Milch, 1/2 l leichter Weisswein. Das Kalbfleisch wird mit dem Schinken durch die Maschine getrieben und auf einer flachen Pfanne in Butter unter ständigem Rühren ein paar Minuten gedünstet. Dann mischt man Ei, Kräuter, Käse

und Paniermehl dazu und formt Bällchen in eine gefettete Backform und stülpt über jedes eine halbe ausgehöhlte Tomate. Das Innere der Tomaten gibt man zum Bratsaft des Fleisches, kocht mit Milch und Wein auf und fügt etwas geriebenen Ingwer und Suppenwürze bei. Die Sauce gießt man zu den Bällchen und bängt das Ganze ca. 15 Minuten im Ofen. Vor dem Servieren bestreut man die Tomaten noch mit gehackter Petersilie.

Was macht man mit all den TOMATEN



Eiertomaten: Zutaten: 6 Tomaten, etwas Salz, geriebener Ingwer, 6 hart gekochte Eier, 3 kleine Gewürzgurken, je ein Teelöffel Kapern, gehackte grüne Kräuter und Senf, je ein Löffel Oel und saure Sahne, 250 bis 500 g Pilze, Bratfett. Die hart gekochten Eier löst man aus den Schalen, schneidet an der Spitze ein Drittel ab und stellt sie warm. Das Abgeschnittene hackt man fein, mischt es mit den würfelig geschnittenen Gurken, Gewürzen, Oel und Sahne. Die Tomaten höhlt man aus, würzt sie mit Salz und Ingwer und brät sie in Butter an. Dann füllt man mit der rasch durchgebratenen Eiermasse, setzt auf jede Tomate ein Ei, belegt diese mit Sardellenstreifen und richtet alles auf gedünsteten Pilzen an.

Wie mache ich eine feine Tomaten-Konfitüre? Die ganz ausgereiften Tomaten von Blütenansatz und Stiel säubern, alle fleckigen oder angefaulten Stellen wegschneiden, und das tadellose Fleisch in Schnitze verteilen. Mit dem Saft und den Kernen aufsetzen und nur einige Esslöffel Wasser - so dass die Tomaten nicht anbrennen - befügen. Sobald das Mus kocht, wird es durch ein feines Sieb gestrichen. Pro 1 Pfund dieses Muses müssen 350-400 Gramm Zucker, 1 Gewürznelke, 1 kleine Stange Zimmt und 1 Stück Zitronenschale beigegeben werden. Man kocht das gut vermischtte Mus auf mässigem Feuer zu dicker Konfitüre und richtet sie wie üblich in Gläsern an. Sie hält, wenn sie gut durchgekocht wurde, bis zum Frühling und ist sehr gut.

Süssaure grüne Tomaten: Unreife, grüne Tomaten werden von den Stielen befreit, sauber gewaschen, in Scheiben geschnitten, und während zwei Stunden in kaltes Wasser gelegt. Dann übergießt man die Tomatenscheiben mit gewöhnlichem kaltem Essig, und lässt sie darin gedeckt über Nacht liegen. Erst am nächsten Tag nimmt man sie heraus, lässt sie abtropfen und gießt den Essig, der nun bitter schmeckt, weg. Inzwischen soll pro Pfund Tomatenscheiben 1/2 Pfund Zucker mit einer Messerspitze Ingwerpulpa, 4 Gewürznelken, 10 Pfefferkörnern und etwas Zimmt vermischt und mit nur ganz wenig Wasser geläutert werden. In diesen Zuckersirup legt man die Früchte ein, lässt sie 1/2 Stunde darin liegen, siebt ihn dann ab, kocht ihn noch ein wenig ein, und gießt ihn zuletzt über die sich in Gläsern befindlichen Tomatenscheiben. Richtig zubereitet, sind diese süssauren Tomatenscheiben sehr lange haltbar. Man reicht sie ähnlich wie Preiselbeeren, oder süssaure Zwetschgen zu Fleischgerichten, Teigwaren usw. zu Tische.

Eiertomaten mit Senfsauce: Große Tomaten in Hälften schneiden und mit den Schnittflächen nach oben in eine feuerfeste Platte mit niedrigem Rand einfüllen. Die Tomaten mit Butterflockchen, Salz und gehackter Petersilie bestreuen und nur ca. 10 Minuten im Ofen backen. Inzwischen die entsprechende Anzahl Eier, (gleich viel Eier wie Tomaten) hart kochen, abschrecken und in zwei große Hälften teilen. Die Eier mit der Schnittfläche nach unten auf die gedämpften Tomaten legen und das Ganze mit einer zu gleicher Zeit gekochten Senfsauce übergießen. Sofort zu Tische geben. Zur Senfsauce etwas Butterfett und Mehl hellgelb rösten, beides mit 1/2 Tasse kaltem Wasser ablöschen, 1 Bouillonwürfel und noch etwas Wasser befügen, und die dickliche Sauce zuerst mit Salz und einer Prise Muskat, dann aber mit 1-2 Teelöffeln voll gutem Senf verrühren. Nur noch kurz aufkochen.

Gratinierte Tomaten: 1 kg gleichmäßig große Tomaten querüber in Hälften schneiden, den Saft und die Kernli etwas ausdrücken, und die Früchte mit der Rundung nach unten in eine feuerfeste Platte legen. Man bestreut die Tomaten mit feinem Paniermehl, etwas Salz, Pfeffer und feingehacktem Mayoran und lässt sie im Backofen in etwa 15 Minuten ziemlich weich werden. Dann belegt man sie mit etwas Butterfett und bestreut sie mit geriebenem Käse.

Kartoffelküchlein mit Tomaten: 500 Gramm gekochte, ausgekühlte und feingehackte Kartoffeln mit 500 Gramm ganz fein zerschnittenen rohen Tomaten, 1 kleinen feingehackten Zwiebel, 80 g Paniermehl, 60 Gramm Mehl und 2 Eiern verrühren. Das Gemisch mit Salz und Muskat würzen und gut verkneten. Von diesem Teig kleine Täschli formen, in heißem Fett braun backen, und mit Salat zu Tische geben.