

Neue Ideen für die Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **33 (1943)**

Heft 47

PDF erstellt am: **24.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

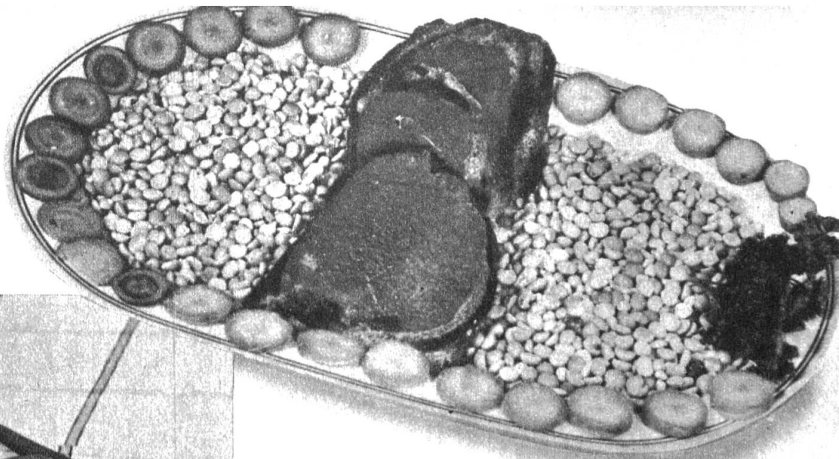
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

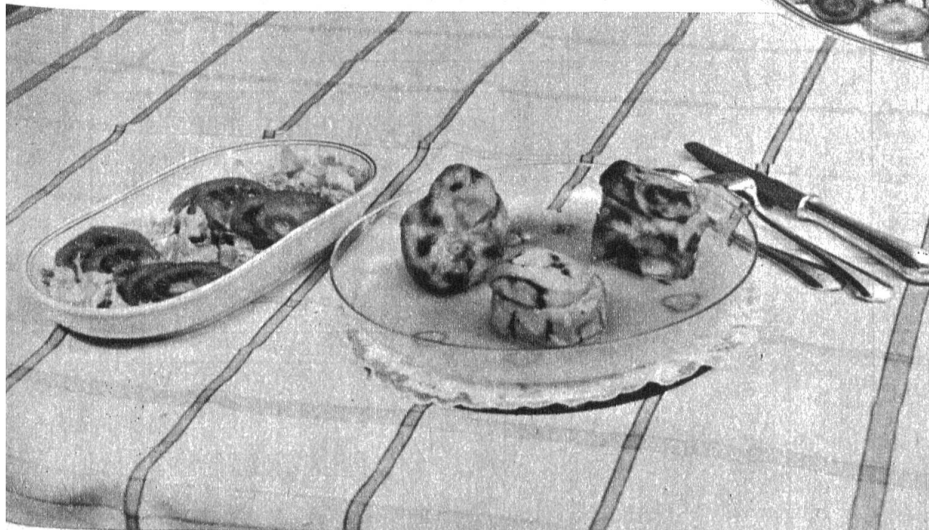
Neue Ideen

für die Küche

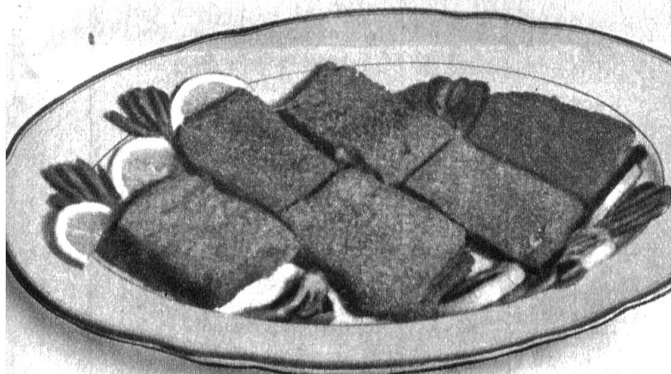


Hülsenfrüchte mit Tomaten-Käse-Brot

Hülsenfrüchte wie üblich zubereiten. (Kochkiste benützen.) Schöne Brotscheiben werden mit etwas Senf bestrichen. Ein Büchli Tomatenpüree in etwas Wasser, dem eine Messerspitze Liebigs Fleischextrakt beigegeben ist, auflösen. Unterdessen feingewiegte Zwiebeln im Fett anziehen, das Püree dazugeben und eine Kartoffel roh hineinraffeln. Würzen mit 50 g geriebenem Käse. Die Masse soll ziemlich fest sein. Dick auf das Brot auftragen, 10 Minuten bis $\frac{1}{4}$ Stunde in den Ofen schieben und heiss zu den Hülsenfrüchten servieren.



Gefüllte Kartoffeln. Zutaten: Kartoffeln, Hackfleisch, Gewürz, Zwiebeln. Schöne, grosse Kartoffeln schälen, oben Deckelchen abschneiden; aushöhlen. (Das Ausgehöhlte für Suppe verwenden.) Das Hackfleisch, vermischt mit etwas Reibbrot, in Fett und Zwiebeln anziehen lassen, mit Mehl bestäuben, und sofort in die Kartoffeln füllen. Auf ein Kuchenblech setzen und im Ofen knusperig backen. Mit einer Bechamel-, Tomaten- oder Bratensauce auftragen. Dazu Salat.



Käseschnitten auf besondere Art

Weissbrotschnitten (evtl. auch Weggli in Scheiben geschnitten) werden in ungesüsster Eiermilch kurz eingeweicht, mit einer Scheibe Käse belegt, je zwei aufeinandergelegt, in Ei und Paniermehl gewendet und in heissem Fett überbacken.

Zu beiden Abbildungen rechts:

Gefüllter Hackbraten

Dieser ist besonders zu Aufschnitt geeignet. Aus Fleischresten oder gekaufter Hackfleischmasse wird mit eingeweichtem, gut ausgedrücktem und zerkleinertem Brot, Salz, Pfeffer und einem Ei eine Hackbratenmasse hergestellt. Zwei bis drei 7 Minuten gekochte Eier werden geschält, in die Hackbratenmasse eingehüllt, das ganze in Paniermehl gewendet und im Ofen gebacken. Dieser Hackbraten kann warm oder kalt serviert werden und wird mit frischem Gemüse und Kartoffeln garniert.

