

Aus der Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **37 (1947)**

Heft 29

PDF erstellt am: **25.09.2024**

Nutzungsbedingungen

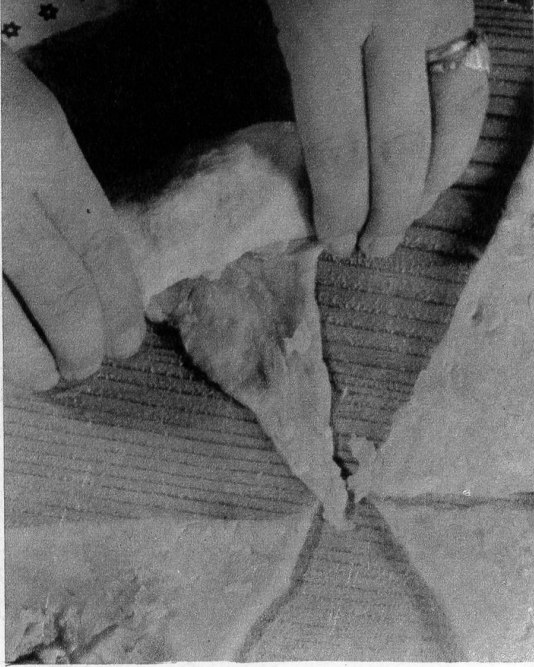
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.



Schinkengipfeli

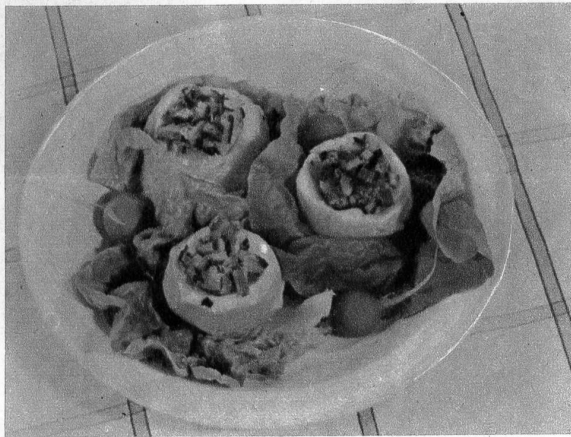
Wir bereiten uns einen Teig aus 250 g Mehl, $\frac{1}{2}$ Tasse Haselnussöl (couponsfrei), knapp $\frac{1}{2}$ Tasse lauwarmen Wasser, 1 Prise Muskat und einem Teelöffel Salz. Die Zutaten schnell miteinander vermengen, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Gut messerrückendick ausrollen, und zwar rund. In Dreiecke schneiden. Auf jedes Dreieck ein Häufchen geschnittener Schinken geben. Wie Abbildung zeigt, zusammenrollen und wie Gipfeli formen. Mit einem Eigelb bepinseln und im Ofen 25 Minuten backen lassen. Dazu einen grünen Salat — oder einmal zum Sunntig z'Morge servieren!

Abkühlend: Gefülltes...

Gefülltes Gemüse, gefüllte Teigarten helfen der Hausfrau aus manchen Schwierigkeiten. Kleine Resten können aufgebraucht werden, ohne dass der Eindruck von «Strecken» oder «Aufgewärmtem» entsteht.

Gefüllte Kohlraben

Junge zarte Kohlraben schälen, aushöhlen. Das Ausgehöhlte für Suppe verwenden. Pilze der Saison hacken, schnell in heisser Butter schwenken, mit geriebenem Käse abschmecken, in die Kohlraben einfüllen und entweder im Dampfbad, auf einem Sieb, oder im Ofen, weichschmoren. Auf Salatblätter anrichten.



TOMATEN

das feine Sommergemüse

Tomaten mit Eiermilch: Zutaten: 10—12 schöne, feste Tomaten, Salz, 2 Eier oder 2 Löffel Trockeneipulver, 3 dl Milch, 2 Esslöffel Hirse oder Haferflocken, 4 Löffel Parmesankäse, 2 Löffel Haushaltrahm oder Butterflocken.

Zubereitung: Die Tomaten oben kreuzweise einschneiden, salzen und in eine ausgefettete Gratinplatte stellen. Die Eier mit den verschiedenen Zutaten gut verklopfen, über die Tomaten geben, etwas Rahm unter die Eiermilch mischen oder Butterflockchen obenauf legen und im Ofen backen.

Tomatenwähe: Zutaten: Kartoffelhefe Teig aus 150 g Einheitsmehl, 150 g gekochte Kartoffeln, Salz, 10 g Hefe, 50 g Fett, einigen Löffeln Milch, 3 Löffel Brot, 7—9 Tomaten, 80 g Emmentaler Käse, 10 Löffel dicker Haushaltrahm, Salz.

Zubereitung: Kalte, möglichst trockene Kartoffeln vom Vortag reiben, mit dem Mehl vermischen, das Fett damit verreiben, die Hefe zerdrücken, mit ein wenig Milch auflösen und das Mehl damit anfeuchten. Es soll ein ziemlich fester Teig entstehen. Gut kneten oder klopfen und an der Wärme fast um das Doppelte gehen lassen. Dann sorgfältig auswallen, ein Wähenblech damit auslegen, und einen ziemlich hohen Rand formen. Den Teigboden mit einer Lage geriebenem Brot bestreuen, die Tomaten querüber halbieren, mit der Schnittfläche oben auf den Teigboden legen, etwas Salz darüber streuen und die Tomaten mit dünnen Käsescheibchen belegen. Dann dem Rahm darüber verteilen, noch etwas Salz darauf streuen und die Wähe im Ofen backen. Diese Tomatenwähe schmeckt am besten frisch aus dem Ofen.

Tomaten mit Kartoffeln: Zutaten: 1 kg frische Tomaten, 1—1 $\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln, 1 Löffel Fett, 1 grosse Zwiebel, Petersilie, 1 Tasse Würfel oder Gemüsebrühe, Salz.

Zubereitung: Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen und nachher die Haut abziehen. Dann in Würfel oder Scheiben schneiden — Rohe Kartoffelwürfel mit der vorgedämpften Zwiebel und einem Teil der Petersilie andämpfen, mit der Brühe ablöschen. Tomaten und Salz beifügen und zusammen weichdämpfen. Mit gehackter Petersilie bestreut anrichten. Um das Gericht nahrhafter zu machen, kann geriebener Käse oder angebratene Würstwürfel oder Restenfleisch darüber gegeben werden.

Tomaten mit Käse: Zutaten: 8—10 Tomaten, Salz, 60 g Reibkäse, 1 kleines Weggli, 1 dl Milch, Salz, 2 Löffel Rahm.

Zubereitung: Die Tomaten querdurch halbieren, leicht salzen und mit einer Mischung von Reibkäse und einer alten Semmel oder Weggli bestreuen; das Ei salzen, die übrige Milch und etwas Rahm beifügen und über die Tomaten geben. Das Gericht im Ofen backen.

Gefüllte Omeletten

Wir bereiten uns einen dickflüssigen Omelettenteig, dem wir eine Prise Salz, Zucker und Zimt zufügen. Den Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Unterdessen werden 1 Pfund Kirschen ausgesteint. In den Teig geben. In die Omelettenpfanne kommt viel Oel. Mit dem Schöpf- löffel werden nun Küchli gebacken, die man wiederum mit Zucker und Zimt bestreut.