

Aus der Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

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

Heft 30

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.

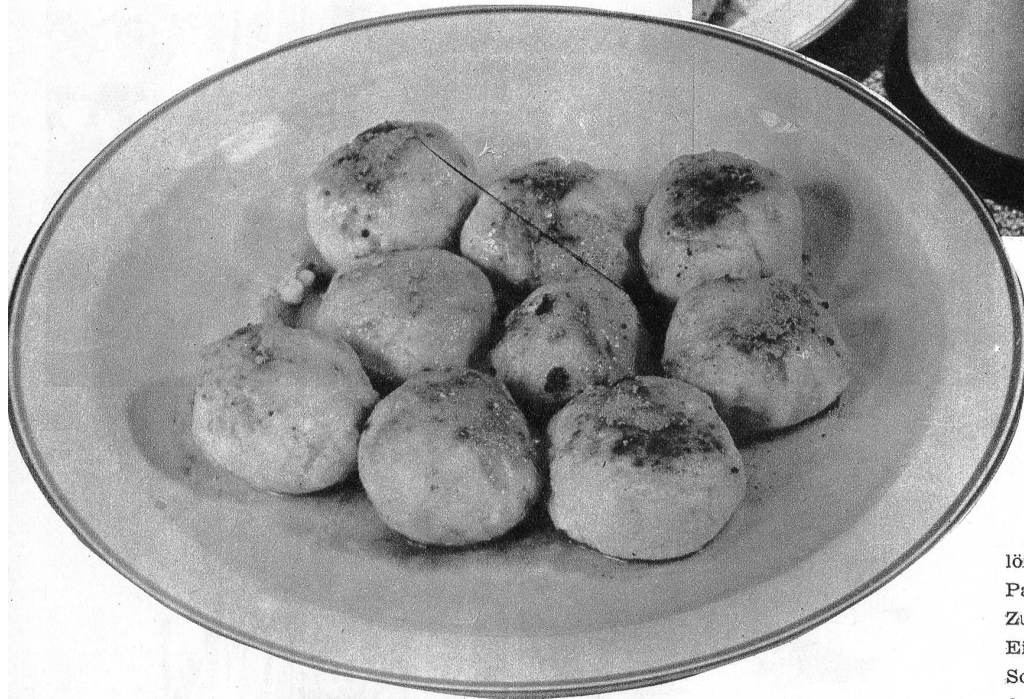
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen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

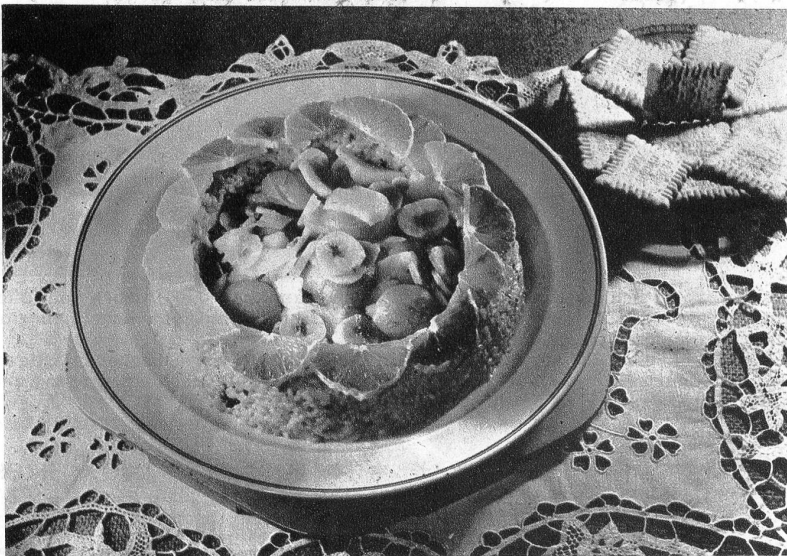
Drei herrliche Fruchtdesserts



KIRSCHENKNÖDEL

1 kg kalt geriebene Kartoffeln, 2 Eier, 1 Teelöffel Salz, 4 Löffel Mehl, 1 Löffel Butter, 3 Löffel Paniermehl, Zimtzucker, etwa 1 kg Kirschen. Die Zutaten werden zu einem festen Teig verarbeitet. Eine dicke Wurst formen, nachher etwa 1 cm dicke Scheiben abschneiden, mit der Hand etwas flach drücken. Pro Stück 2—3 Kirschen legen, Ballen formen. Die geformten runden Kugeln werden in leicht gesalzenes Salzwasser gelegt und auf kleinem Feuer ziehen gelassen (Bild oben).

Bild links: Auf eine, wenn möglich vorewärmte Platte anrichten, mit Zucker und Zimt, oder mit gerösteten Brösmeli bestreuen. Nach einer nahrhaften Suppe ein herrliches Abend- oder Mittagessen.



Reisring mit Früchten

(nach amerikanischer Art)

Es gibt endlich wieder Reis für alle, und da möchten wir einmal folgendes Dessert vorschlagen:

Reis waschen und in wenig Wasser quellen lassen. Kleine Flamme. Nach etwa 5 Minuten ebensoviel Milch zusetzen, eine Prise Salz, Zucker, Zimt, das Abgeriebene einer Zitronenschale. Nach weiteren 8 Minuten Kochdauer wird der Reis gut zugedeckt, nochmals 5 Minuten stehen gelassen.

Mit einem Ei binden, in eine gefettete Ringform geben, gut andrücken und sofort stürzen. Nun wird der Reisring gefüllt mit einem Fruchtsalat: Aprikosen (Konserven), Orangen, Bananen, Äpfel, Birnen und einer Grapefruits. Die Grapefruit halbieren, das Fleisch loslösen, in Würfel schneiden und unter den Salat mischen. Das schmeckt ganz ausgezeichnet! Den Rand garnieren wir noch mit halben Orangenscheiben.

Für Kenner: Bananen werden halbiert. In ein Pfännchen kommt etwas Butter. Die Bananen, mit der Aussenseite nach unten, braun anbraten lassen. Vor dem Servieren mit Kognak beträufeln und verbrennen lassen.

