

Aus der Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

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

Heft 42

PDF erstellt am: **20.09.2024**

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.

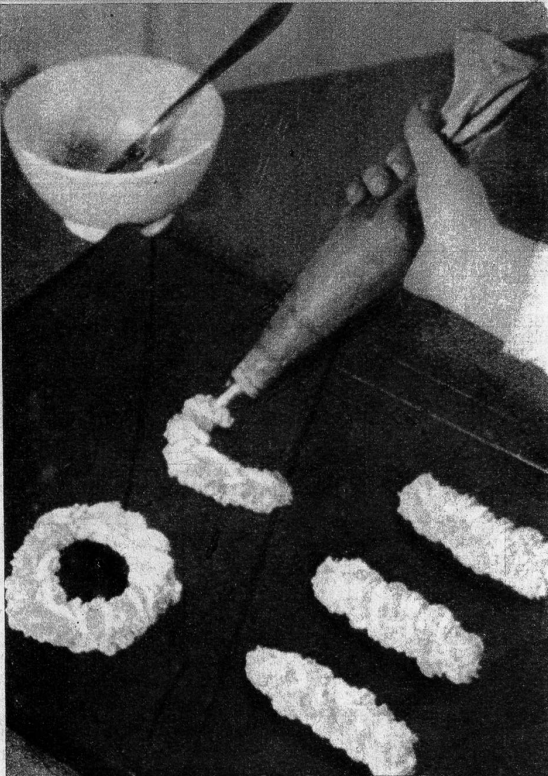
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

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.

Kartoffelpastetchen: Zutaten: 1 Teller voll geschälte, gekochte, heiss durchgepresste oder erkaltet geriebene Kartoffeln, 2 Eier, 2-3 Esslöffel Mehl, Salz, Muskat. Diese Zutaten werden gut miteinander vermischelt. Diese Masse wird in kleine gebutterte Pastetchenformen gebacken, dann herausgenommen, in der Mitte etwas ausgehöhlt und mit gehacktem und gekochtem Fleisch oder mit Rührei gefüllt.

KARTOFFELN



Kartoffelringe: Aus dem oben angegebenen Teig kann man Ringe oder andere Formen mit dem Spritzsack auf ein gut gefettetes Backblech spritzen und im Ofen backen. Dies gibt eine hübsche Zugabe zu Fleisch und Gemüse.



auf verschiedene Art

Süsse Kartoffelklösse: Aus 250 g gekochten und geriebenen Kartoffeln, 1 Ei, 65 g Mehl und etwas Salz bereitet man einen Teig, den man auf einem mit Mehl bestreuten Brett ausrollt. Dann schneidet man ihn in Streifen, bestreicht diese mit zerlassener Butter und streuf Zimtzucker und Rosinen darauf. Dann rollt man die Streifen ein, drückt sie an beiden Enden zu und legt sie in eine gefettete, eiserne Pfanne. Dann giesst man einen Viertelliter Milch darüber und lässt das Ganze

zugedeckt solange dünsten, bis die Milch aufgesogen ist.

Apfelküchlein aus Kartoffelteig: Dem für Kartoffelklösse angegebenen Kartoffelteig fügt man 50 g Zucker bei, schneidet den ausgerollten Kartoffelteig in Vierecke und wickelt in jedes eine Apfelspalte. Dann werden die Küchlein in der gut gefetteten Pfanne gebacken.

Grosser Kartoffelring: Die obige Masse wird in eine gut gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Ringform eingefüllt und so im Ofen gebacken. Man kann auch etwas Reibkäse unter diese Kartoffelmasse rühren.



Nusskartoffeln: Aus 250 g gekochten und geriebenen Kartoffeln, 1 Esslöffel Mehl, $\frac{1}{2}$ Ei, — es kann auch nur ein Eigelb oder ein Eiweiss sein — 15-20 Stück grob gehackten Haselnüssen und etwas Salz mischt man einen Teig, den man gut verarbeitet. Dann formt man eine grosse Rolle, von der man Scheiben

abschneidet, die zu Nudeln gerollt und im Fett gebraten werden. Dies gibt ein gutes Abendessen, zu dem man noch grünen Salat serviert.