Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 83 (1957)
Heft: 6

Werbung

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. Siehe Rechtliche Hinweise.

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. Voir Informations légales.

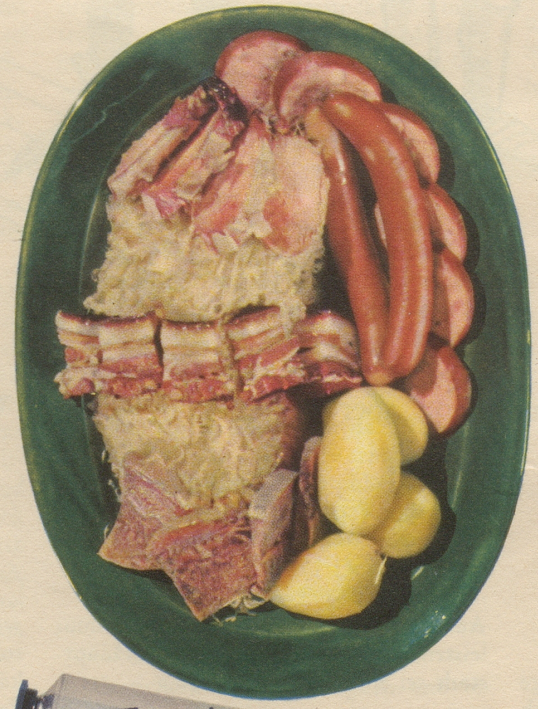
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. See Legal notice.

Download PDF: 21.05.2025

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

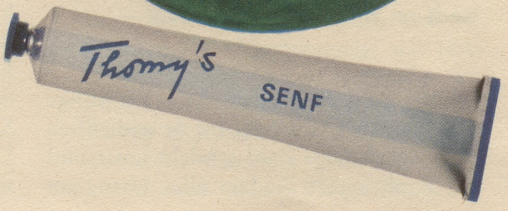
DIE BERNERPLATTE-WOCHE!

Soviele «Wochen» werden in unserem Lande gefeiert, dass wir einmal eine Woche für die schmackhafteste und gemütlichste aller Winterplatten vorschlagen: eine Woche der Bernerplatte! Die grössten Feinschmecker auf der ganzen Welt lieben sie unter dem Namen Choucroute Alsacienne. Für uns aber wird sie unauslöschlich die «Bernerplatte» bleiben und vielleicht, weil zwischen Bern und Thun soviel prächtiger «Chabis» für herrliches Sauerkraut wächst – eher aber, weil dieses wahre Volksgericht überall dort verbreitet ist, wo urwüchsige, selbstbewusste Menschen leben – wie man sich eben einen Berner vorstellt.



Bernerplatte (für 4 – 6 Personen)
zirka 1 1/2 kg Sauerkraut,
500 g Geräuchertes (Speck, Laffli, Rippli),
1 Berner Zungenwurst oder 1 geräuchertes Schweinszüngli, 500 g Suppenfleisch,
Wienerli nach Belieben, Thomy-Senf.

Das Sauerkraut mit einer feingeschnittenen Zwiebel dünsten, mit halb Wasser, halb Weisswein ablöschen (bei Reformsauerkraut mit Saft). Nicht zu viel Flüssigkeit verwenden, das Sauerkraut muss während dem Kochen leicht ansetzen. 1 Esslöffel Reis und eventuell Wachholderbeeren beifügen, mit dem Geräucherten zirka 2 Std. kochen. 3/4 Std. vor dem Anrichten pro Person 1–2 Kartoffeln dazugeben. Suppenfleisch und Würste werden separat gekocht. Alles auf einer Platte anrichten und mit reichlich Thomy-Senf servieren.



Thomy Senf

Thomi & Franck AG.