

Sauerkraut ein typischen Wintergemüse

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

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

Heft 8

PDF erstellt am: **26.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-635808>

Nutzungsbedingungen

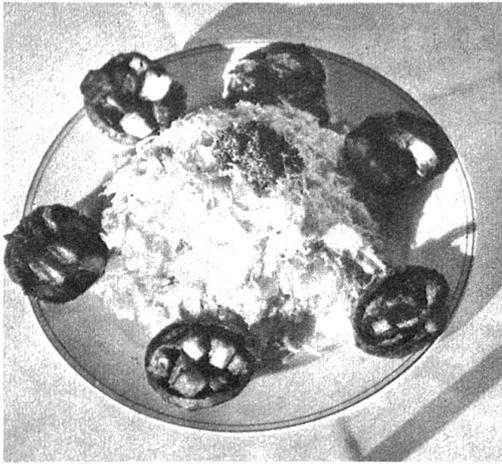
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.



←
Sauerkraut mit Wurstkörbli: Lyonerwurstscheiben werden mit der Haut in wenig Fett in der Omelettenpfanne gebraten, bis sich kleine Körbli gebildet haben. Diese füllt man mit Zwiebschweize und kleinen Bratkartoffelwürfeli und serviert sie zu gekochtem Sauerkraut. Die Wurstkörbli können auch zu andern Gerichten serviert und mit verschiedenen Gemüsen gefüllt werden.

Gedämpfter Sauerkrautsalat: Mit einer grossen Zwiebel, die man in Streifen schneidet und 1 Löffel Fett wird eine Zwiebschweize hergestellt. 500 g zerzaustes Sauerkraut wird ca. 10 Minuten mitgedämpft und gesalzen. Nun fügt man 3—4 Löffel Weisswein, eventuell ein wenig Essig bei, richtet an und serviert warm. →



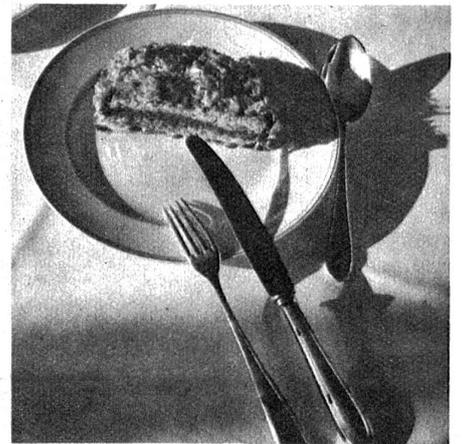
Sauerkrautsalat mit Äpfeln: 500 g zerzaustes Sauerkraut wird mit einer gewöhnlichen Salatsauce, einer feingehackten Zwiebel und 3—4 klein gewürfelten sauren Äpfeln vermischt. (Im Bild rechts.)

Sauerkraut

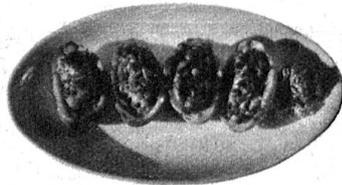
ein typisches Wintergemüse

Dass man das Sauerkraut für eine Bernerplatte verwenden kann, das ist schon von alters her bekannt, dass man aber eine Anzahl schmackhafte Gerichte mit Sauerkraut herstellen kann, ohne „Schwinigs“, das dürften noch nicht alle Hausfrauen wissen. Ueber die Sauerkrautverwertung ist folgendes zu sagen: *Die Bekömmlichkeit* aller Sauerkrautgerichte hängt davon ab, ob viel oder wenig Fett bei der Zubereitung verwendet wird. *Je weniger Fett, desto leichter verdaulich ist das Gericht.* Rohes Sauerkraut ist eine von den Aerzten sehr empfohlene, ausgezeichnete *Diätspeise*. Es ist vorteilhaft, ein Sauerkrautgericht als Beigabe zu einer schwer verdaulichen Speise, wie fettes Fleisch, Erbsenpüree, weisse Böhnli etc. zu servieren. Sauerkraut kann zu *allen Fleischgerichten*, seien sie gesotten, gedämpft oder gebraten, serviert werden. — Die folgenden Rezepte sind hauptsächlich für die fleischlosen Tage bestimmt und zeigen auch, wie sich Sauerkraut als Salat verwenden lässt.

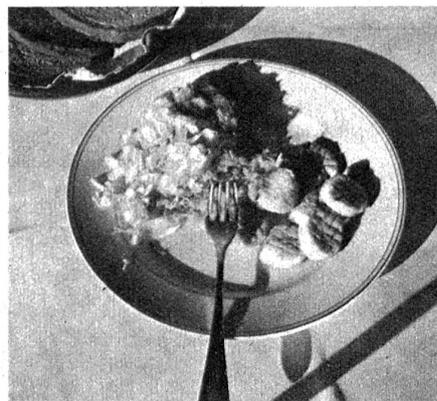
Die Rezepte wurden uns in liebenswürdiger Weise zur Verfügung gestellt von der *Haushaltungsschule Bern*, Fischerweg 3. (Photos E. Thierstein.)



Restenverwendung von Sauerkraut: Sauerkrautresten können lagenweise mit Leberwurstmasse, Hülsenfruchtpüree oder Kartoffelstock in eine befettete Auflaufform eingefüllt und im Ofen ca. 20 Minuten gebräunt werden.



Gefüllte Kartoffeln: Gut gewaschene, weichgekochte Kartoffeln werden mit der Schale der Länge nach halbiert, ausgehöhlt und mit folgender Masse gefüllt: Gewöhnlich weich gekochtes Sauerkraut wird mit ein wenig Tomatenpüree gefärbt, nach Belieben gibt man etwas Kümmel bei und füllt die Masse in die ausgehöhlten Kartoffeln. Darüber streut man ein wenig Käse und bräunt das Ganze während 20—30 Minuten im Ofen.



Sauerkraut mit Kartoffelgnocchi: 500 g passierte Schalenkartoffeln werden mit 100 g Mehl, roh gerapstem Gemüse, 1 Ei oder Trockenei, Salz und Muskat vermischt und zu einem festen Teig verarbeitet. Daraus formt man kleine Kugeln, drückt diese flach und kocht sie im Salzwasser. Diese werden nun lagenweise mit Käse angerichtet und zu Sauerkraut serviert.

Hans Zulliger als Dichter

(Schluss von Seite 209)

nannt werden (*wir* nennen sie in einer Reihe), hätten sie für sich den Vorspann eines „grossen“ Buches.

Sollte vielleicht der „*Buebebürg*“ die Rolle spielen können, welche bei andern Autoren der „Roman“ gespielt? Diese Sammlung kraftstrotzender und geheimer Schönheit voller Balladen um Murten? Dieses nüchtern-idealistische Bekenntnisbuch des Dichters, der uns damit sagt, was das innerste Wesen unseres Volkstums sei, welches wir gerade in *diesen* Tagen neu aus den Gründen unserer geschichtlichen Erinnerungen heraufbeschwören müssen? Bewahre! Ein Unstern will, dass gerade an diesem Balladenbuch ein interner Konflikt des Buchhandels sich auswirkt und ihm die Wege in die Oeffentlichkeit verlegt. Das ist bedauerlich... (denn der Buchhändler- und Verlegerberuf haben doch den Ruhm, kulturfördernden Aufgaben zu dienen!). Zulliger

selber wird sich sagen müssen, dass auch *solche* Umstände zu seinem Schicksal gehören.

Am liebsten unter allen Büchern Zulligers ist mir seine *Fabelsammlung „Ergötzliches Vieh“* geworden. Ebenso lieb... er wird es mir nicht übelnehmen... seine *Jugendschrift von den „Pfahlbauern“*. (Wenn sie nicht da wäre, würde ich an ihrer Stelle die Geschichte von „*Joachim unter den Schmugglern*“ nennen.) Im ersten Bändchen erlebe ich den ganzen Zulliger, wie er sich mit seinem eigenen Wesen und Geschick, mit Erlebnissen unter Menschen: Kollegen, Fachgenossen, mit „Grössen, die keine sind“, mit der ganzen Welt und ihrer Dummheit auseinandersetzt.

In der Pfahlbauergeschichte aber kommt einer zum Vorschein, der in manchem andern Buch unter Grübeleien und heimlicher Verzagtheit zu kurz gekommen: Ein fröhlicher Fabulierer, einer, der *leidenschaftlich in der Bewegtheit, im abenteuerlichen Geschehen lebt*. Dass er nochmals in *grossem* Massstabe ein Werk gestalte, das ist unser Geburtstagswunsch.

A. Fankhauser.