

Die Küche im Frühling

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

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

Heft 21

PDF erstellt am: **22.09.2024**

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.

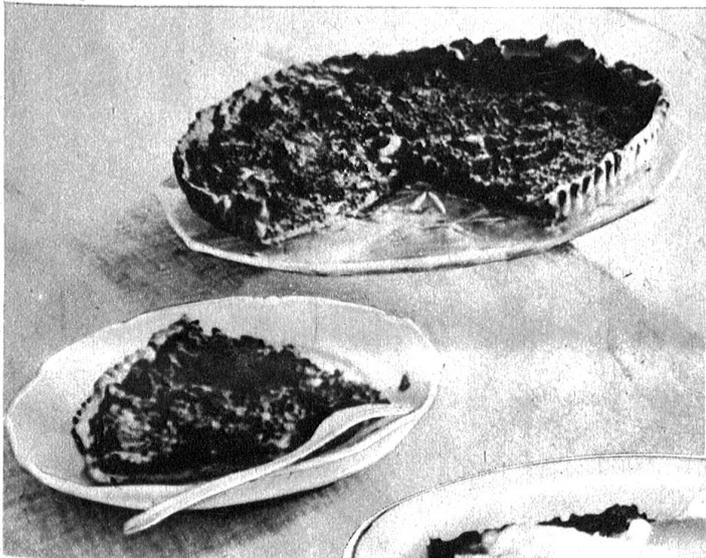
Haftungsausschluss

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.

Die Küche im Frühling

Spinat-Kuchen mit Speckwürfeli

Junger Spinat einigemal unter laufendem, kaltem Wasser gut waschen. Nicht abbrühen. Grob hacken oder durch die Hackmaschine treiben. In letzterem Falle ist es notwendig, den Spinat noch 3 Minuten in lauwarmes Wasser zu legen. Wir bereiten uns einen Kuchenteig aus 250 g Mehl, 1 Glas leicht gesalzenes, lauwarmes Wasser, ½ Glas Öl oder halb Öl und halb Fett. Sofort tüchtig miteinander verarbeiten, bis sich der Teig von der Schüsselwand löst. Ausrollen. Der Spinat wird in ca. 50 g Speckwürfeli mitgedünstet; gut würzen und sofort auf dem Kuchenteig auftragen. Sehr gut ist es, wenn der Spinat noch mit einem Schalenei gebunden werden kann. Heiss servieren mit Milchkaffee und mit einer währschafenen Suppe.



Spinatkuchen
mit Speckwürfeli

Spinat mit Ei

Spinat mit Ei

Die Zubereitung ist denkbar einfach; junger Spinat (pro 4 Personen 1 Kilo), waschen und hacken. 4 Esslöffel heisses Wasser sind mit Liebigs Fleischextrakt zu würzen; Muskat, Thymian, Pfeffer, Salz und ganz fein gewiegte Zwiebeln zufügen. Spinat zugeben, schnell mit dem Wasser vermischen und 5 Minuten kochen lassen. Mit einem Spiegelei, wenn man eines zu opfern bereit ist, servieren, oder eine Servelat in kleine Würfel schneiden, in der Pfanne glasig braten und über den Spinat geben.

Junge zarte Spinatblätter können nach gründlichem Waschen als Salat gereicht werden. Das Waschen ist deshalb wichtig, weil es darauf ankommt, dass an den Blättern eventuell haftender Dünger nicht in unseren Magen und Därme gelangt, was leicht Verstimmungen hervorrufen könnte.



Es gibt wieder Spargeln!

Beim Einkauf von Spargeln muss darauf geachtet werden, dass sie keine Rostflecke aufweisen. Die Spargeln sollten nicht länger wie einen ganzen Tag aufbewahrt werden. Eventuell in ein in Essigwasser getauchtes Tuch einschlagen. Die Spargeln sind zu rüsten; holzige Enden abschneiden, dann bündeln und in leicht gesäuertem Salzwasser weich kochen. Köpfchen nach oben richten. So wird verhindert, dass die Köpfchen zu früh weich werden, leicht abfallen und das Beste der Spargel verloren geht. Ein hoher Suppentopf genügt in den meisten Fällen. Die abgeschnittenen Enden können jedoch noch in einer Suppe ausgekocht werden. Klein würfeln.

Spargeln mit Knöpfli

Wir bereiten uns aus 300 g Mehl, Wasser, Salz, 30 g aufgelöstem Trockenvolleipulver, etwas Backpulver einen gut geschlagenen Knöpfleteig. 2 Stunden ruhen lassen. Dann wie üblich die Knöpfli abstechen oder durch das Knöpfli sieb geben. Die Spargeln wie oben angegeben weich kochen. Zu diesem Gemüse können sehr gut Bruchspargel, die im Preise bedeutend billiger sind, verwendet werden. Eine feuerfeste Form ausfetten, eine Lage Knöpfli, eine Lage geriebener Käse, dann Spargeln, wieder Käse und zuoberst mit Knöpfli abschliessen. Ueber alles eine Eiermilch giessen (aus einem Ei und etwas Milch hergestellt; gut verquirlen und mit Muskat abschmecken). Im Ofen 20 Minuten hellgelb überkrusten lassen. Dazu einen Löwenzahnsalat.

Quarkbrötchen

100 g Speisequark, Schnittlauch, Radiesli, Peterli, Tomaten, Löwenzahn usw. sind die Zutaten zur Zubereitung von pikanten Quarkbrötchen, die am Abend für gross und klein eine willkommene Abwechslung bringen. Wir können den Quark mit den verschiedenen Zutaten mischen, oder aber auf den Quarkbelag aufstreuen. Probieren Sie einmal: Quark gemischt mit Tomatensauce; Paprika, Schnittlauch, Peterli, Thon, Sardinen, fein gewiegter Löwenzahn, oder für den Mann: mit Senf. Garnieren mit Ei, Radiesli, Gurkenscheiben; Gewürzweibeln; ev. mit gekochten Spargeln und geraffelten Rübli.

Sehr gut schmeckt der Quark, wenn wir ihn mit Zucker oder aufgelöstem Saccharin, Zimt, Zitronensaft, Zitronenrinde und etwas Kakao-Pulver mischen. Dieser Belag sollte jedoch auf getoasteten Brotscheiben serviert werden können. Sehr gut auf Knäkebrot.

