

Neues für die Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **34 (1944)**

Heft 36

PDF erstellt am: **27.04.2024**

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

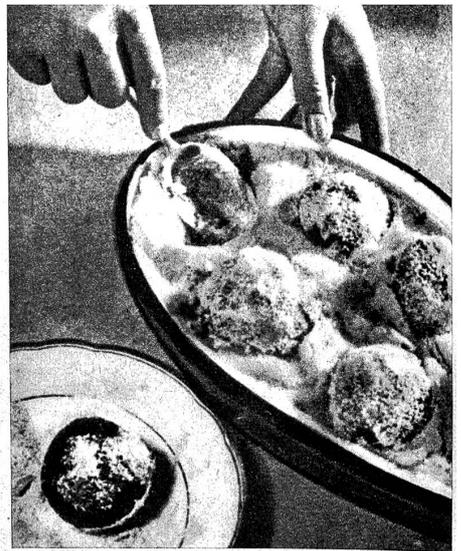
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

NEUES FÜR DIE KÜCHE

Gefüllte Tomaten in Kartoffelpurée

Zutaten: 6 Tomaten, 6 Löffel gehacktes Fleisch, 1 bis 2 Eier, 75 g Reibkäse, Salz, grüne Kräuter, 1 kg Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden gekocht, heiss durchgepresst, mit Salz und etwas Reibkäse gewürzt. Sind sie abgekühlt, so fügt man das Eiweiss bei und füllt die Masse in eine gefettete Backform. Die Tomaten übergiesst man mit heissem Wasser und zieht die Haut ab. Dann schneidet man je ein Deckelchen ab, holt die Tomaten aus. Das mit dem Eigelb, grünen Kräutern und Salz gemischte Fleisch füllt man in die Tomaten, legt den Deckel darauf und wälzt die Tomaten in Reibkäse. Dann drückt man sie in die Kartoffelmasse, streut den Rest des Käses darüber und backt zirka 15 Minuten bei Oberhitze.



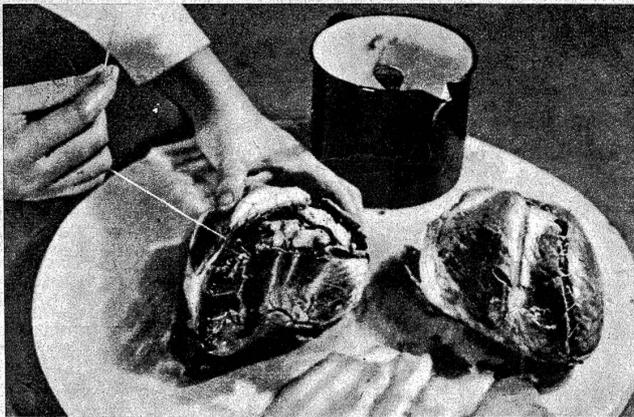
Gefüllte Tomaten in Kartoffelpurée

Kalbsherz mit Pilzfüllung

Zutaten: 2 Kalbsherzen, $\frac{1}{2}$ kleiner Sellerie, 1 Ei, 2 Tomaten, 6 Speckscheiben, etwas Butter, 1 Zwiebel, 250 g Pilze, Weggli, 1 Esslöffel saure Sahne, 1 Gläschen Malaga.

Die Herzen werden vorsichtig entblutet und einige Minuten ins Wasser gelegt. Zwiebel und Sellerie schneidet man in kleine

Sahne beimengt, ehe man sie in die Höhlung der Herzen einfüllt. Dann näht man die Herzen zu, bindet die Speckscheiben darum und überbäckt sie zuerst gleichmässig, um sie dann in etwas Fleischbrühe mit einem kleinen Glas Malaga sehr langsam und fest zugedeckt zwei Stunden kochen zu lassen.



Stücke und lässt sie in Butter dämpfen; man fügt die feingeschnittenen Pilze, das verquirlte Ei, das in Fleischbrühe eingeweichte Weggli und die zerkleinerten Tomaten dazu, so dass eine dicke Masse entsteht, der man noch Salz und die saure

Tomaten in Mäntelchen

Zutaten: 8 feste Tomaten, 4 grosse Scheiben Schinken, die man der Länge nach halbiert, Reibkäse, 1 Eigelb und Mürbeteig von 250 g Mehl.

Den Tomaten zieht man die Haut ab, wälzt sie in Reibkäse. Der Mürbeteig wird dünn ausgerollt und in Vierecke geschnitten. Auf jedes legt man eine Scheibe Schinken und eine Tomate, schlägt den Teig darüber zusammen, bestreicht mit Eigelb und backt die Pastetchen auf gefettetem Backblech goldgelb.

Restegericht in Förmchen

Man fettet kleine Backformen aus und legt in jede eine Schicht Reis, oder Gerste, oder Kartoffelstock. Darüber kommt eine Schicht Fleisch oder Fischreste und etwas Gemüse. Dann quirlt man für 3 Förmchen 1 Ei mit etwas Milch und Salz, giesst das über die eingeschichteten Reste, bestreut dick mit Reibkäse, legt, wenn möglich, ein Butterflöckchen obendrauf und überbäckt das ganze im Ofen.



Tomaten in Mäntelchen



Restegericht in Förmchen