

Aus der Küche

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

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

Heft 5

PDF erstellt am: **16.05.2024**

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

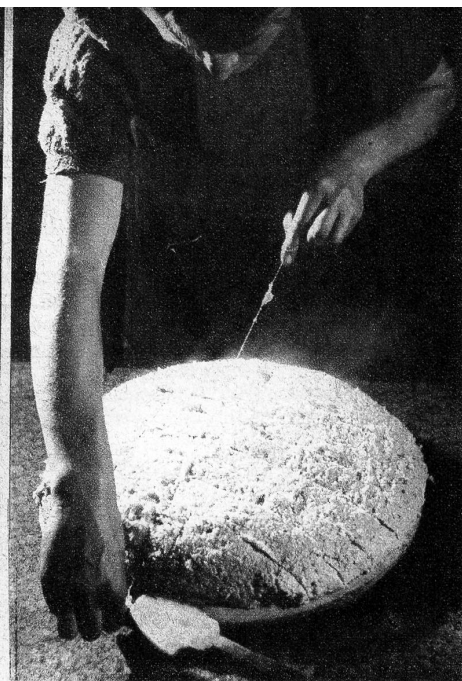
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Die Tessiner Polenta wird am offenen Herdfeuer gekocht

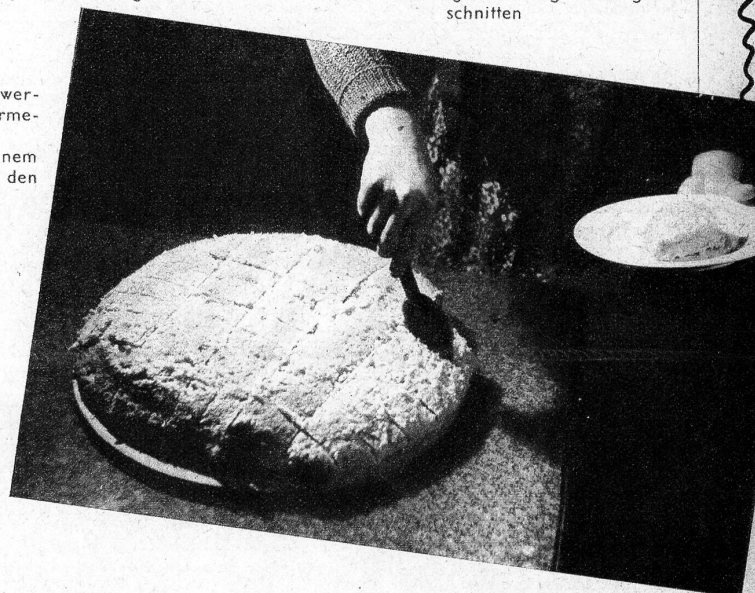


Mit einem dicken Holzlöffel wird die Polenta im Kupferkessel umgerührt



Auf einem Holzbrett wird sie mit einem dicken Faden gleichmässig durchgeschnitten

Zum Schluss werden die mit Parmesan bestreuten Schnitten mit einem Holzlöffel auf den Teller gelegt



Polenta

Haben Sie schon einmal zugesehen, wie man im Tessin die Polenta zubereitet? Es gehört ein offenes Herdfeuer dazu und ein grosser Kupferkessel und die ganze Familie steht dabei und sieht zu, wie die Mutter mit einem dicken Holzlöffel darin herumrührt. Und jede Tessinerin ist stolz darauf, die Polenta genau wie sie sein muss — nicht zu dick und nicht zu dünn — auf den Tisch zu bringen. Auch die Bündnerin und die Italienerin haben ihre eigene Art die Polenta zu bereiten, und wir verraten Ihnen hier ihre Rezepte.

Piemonteser Polenta

In $\frac{1}{2}$ Liter siedende Milch, 100 Gramm feinen Maisgriess oder Maismehl, unter Rühren einlaufen lassen, salzen und zu einem festen Brei kochen. Kochendheiss auf ein Brett schütten und mit einem, in kaltes Wasser getauchten Messer zu einer halbfingerdicken Platte streichen.

Wenn die Masse kalt und steif ist, runde Scheiben von 5 cm Durchmesser ausstechen. Abfälle wieder zusammenkneten und wieder ausstechen. Die angegebene Masse ergibt ungefähr 30 Scheiben. Auf die eine Hälfte der Scheiben je eine Schnitte Bellesuisse-, Tilsiter- oder Münsterkäse legen und

mit einer Scheibe Polenta bedecken. In verklopftem Ei, dann in Paniermehl drehen und im ganz heissen Oel goldbraun backen. Heiss servieren! Eignet sich sehr gut als Beigabe zu Fleisch oder als Nachtessen mit Salat.

Polenta ticinese

1 Liter — halb Milch, halb Wasser — zum Kochen bringen, salzen, und 200 Gramm (eine volle Kaffeetasse) Maisgriess einlaufen lassen. Häufig mit einem Holzlöffel umrühren und 30 — 40 Minuten kochen lassen.

Auf einem nassen Holzbrett zu einem 5 — 8 cm hohen Kuchen streichen, dicht mit geriebenem Parmesan- oder Sbrinzkäse bestreuen und mit einem starken Faden in Stücke teilen.

Bündner Polenta

250 Gramm Maisgriess mit einer Handvoll Mehl gut vermischen, in der Mitte ein Loch frei machen und etwas Salz hineingeben, darüber $\frac{1}{4}$ Liter kochendes Wasser giessen. Gut vermischen und $\frac{1}{2}$ Stunde stehen lassen.

In einer Pfanne Fett heiss machen, so viel, dass der Boden bedeckt ist und sich der Mais nicht anlegen kann. Den Mais hineinleeren und unter öfterem

Wenden, mit der Backschaufel, auf allen Seiten rösten. Man lässt ihn solange am Feuer, bis er nicht mehr roh schmeckt und dunkelgelb und krümelig geworden ist. Vor dem Servieren mit Käse bestreuen.

Italienische Polenta

In 1 Liter siedendes Salzwasser lässt man 250 Gramm Maisgriess langsam einlaufen und unter häufigem Rühren mit einem Kochlöffel ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden auf kleinem Feuer kochen, bis sich die Masse von Topf und Löffel löst.

Ein Holzbrett mit kaltem Wasser abspülen, die Polenta darauf stürzen und mit einem nassen Messer zu einer Halbkugel formen. Wenn die Polenta steif geworden ist, wird sie mit einem starken Faden in Scheiben geschnitten und mit frischer Butter und Käse serviert.

Polentagnocchi

Aus der fertigen Polenta mit einem, in heisses Wasser getauchten Esslöffel Knöpfli ausstechen, auf eine Schüssel legen, mit geriebenem Parmesan überstreuen und mit sehr heisser, brauner Butter übergiessen und sofort auftragen.