

# Aus der Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

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

Heft 17

PDF erstellt am: **28.04.2024**

## **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.

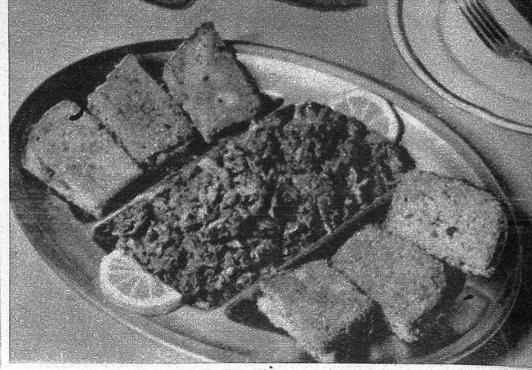
## **Haftungsausschluss**

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.

Auf Monatsende  
muss man sparen



Die Schnitten werden mit Fleischfarce gefüllt



Die gebackenen Schnitten mit Spinat angerichtet

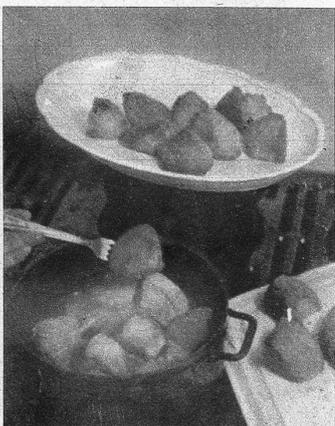


Schwedischer Beef ist sehr ausgiebig. Von 1 Pfund Fleisch erhält man 14 Beefsteak



Die Semmeln werden eingeweicht und paniert

### Karthäuserklösse, eine beliebte Süßspeise



Im Fett werden die Karthäuserklösse knusprig gebraten

Zutaten: 6 Weggli, 6 Eier,  $\frac{1}{2}$  l Milch, 125 g Zucker, Backfett. Die Weggli werden auf dem Reibeisen abgerieben, bis sie weiss sind, dann in vier Teile geschnitten und in der mit den Eiern und dem Zucker verrührten Milch mehrere Stunden unter öfterem Wenden eingeweicht. Sind sie ganz vollgesogen, so werden sie in der abgeriebenen Rinde paniert und in reichlich Fett hellbraun gebacken. In gleicher Weise werden «Besoffene Jungfern» hergestellt, nur verwendet man dann anstatt Milch Weisswein oder Apfelwein.

## Gefüllte Schnitten

Dazu kann man alle Fleischresten verwenden. Das Fleisch wird durch die Fleischhackmaschine getrieben, mit Ei, Salz und Muskat, auch etwas gehackten Zwiebeln vermengt, doch lässt man Zutaten wie eingeweichtes Brot oder Kartoffeln weg. Dünne Brotschnitten werden mit Tomatensaft

oder Würfelbrühe leicht beträufelt, mit dem gehackten Fleisch bestrichen und immer zwei Schnitten zusammengelegt. Man drückt die Schnitten gut zusammen, wendet sie in Ei und Paniermehl und bratet sie in reichlich Fett. Diese Schnitten können zu Gemüse oder Salat serviert werden.

## Schwedische Beef

Diese sind sehr ausgiebig, weil zu der Fleischmasse noch Gemüse und Flüssigkeit beigegeben wird. Man braucht dazu:  $\frac{1}{2}$  kg gehacktes Ochsenfleisch, 1 Eigelb, 2 Tassen Milch, 1 Esslöffel Salz,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel geriebenen Ingwer, 2 Esslöffel gehackte Zwiebeln,  $2\frac{1}{2}$  Tassen gekochte Kartoffeln, 1 Tasse rote Runden (die beiden letzteren werden in kleine Würfel geschnitten), 3 Esslöffel Essig von den roten

Runden, 100 g Butter oder Fett. Das Fleisch wird mit dem Eigelb, der Milch, den Gewürzen und den vorher gebräunten Zwiebeln gut verrührt. Die Kartoffeln, roten Runden und Essig gibt man vorsichtig darunter, wenn notwendig noch etwas Paniermehl. Aus der Masse formt man runde Beefsteaks, die man im Fett schön braun bratet.

## Makkaronisalat

Die Makkaroni werden in siedendem Salzwasser weichgekocht (ca. 25 Minuten), dann abgossen und erkalten gelassen. Man vermischt sie mit Mayonnaise, gehacktem Schinken und etwas Tomatenmark und richtet sie auf

eine runde Schüssel an. Einige lange Makkaroni legt man über Kreuz und bedeckt die Zwischenräume mit gehacktem Schinken. Mit Tomatenscheiben garniert, ist diese Platte eine nahrhafte Speise für warme Tage.

