Aus der Küche

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

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

Heft 39

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Kartoffelnestchen bringen Abwechslung

Die Kartoffeln werden in diesem Gitter zu Nestchen gebacken

Ragout in Kartoffelnestchen mit jungem Bohnengemüse

Kartoffelnestchen sind bei uns nicht allgemein bekannt, und doch sind sie nur eine Abart der beliebten Pommes frites, bei deren Anblick jeder schmunzelt. Kartoffelnestchen sind in ihrer Form eine nützliche Ergänzung zu unserm täglichen Speisezettel und erlauben mancherlei Resten in appetitlicher Form aufzutragen. Sie werden folgendermassen hergestellt:

Man reibt rohe geschälte Kartoffeln in lange nicht zu feine Schnitzel in kaltes Wasser. Dann holt man jeweils eine Handvoll heraus, trocknet sie mit einem Leinentuch ab und gibt sie in einen Löffel aus Draht, wie ihn nebenstehendes Bild zeigt, den man vorerst in heisses Oel tauchte. In der Mitte lässt man eine Oeffnung frei. Dann gibt man den Löffel mit den Kartoffeln in heisses Fett und lasst sie solange darin, bis sie knusperig gebacken sind. Dabei muss man aufpassen, dass der Raum in der Mitte frei bleibt. Dies erfordert einige Uebung, geht aber rasch von mal zu mal besser. Die fertig gebackenen Körbchen hält man warm, bis man die entsprechende Füllung bereit hat.

Kartoffelnestchen mit Spinat und Ei

Reste von Spinat kann man als Abendessen reichen, wenn man sie wärmt und in frisch gebackene Kartoffelnestchen anrichtet und mit einem halbierten, wachsweichen Ei garniert.

Ragout in Kartoffelnestchen

Die wie oben angegeben zubereiteten Kartoffelnestchen werden mit einem Fleischragout gefüllt, das durch die Zugabe von Pilzen verfeinert wurde. Hierzu reicht man junge grüne Bohnen.

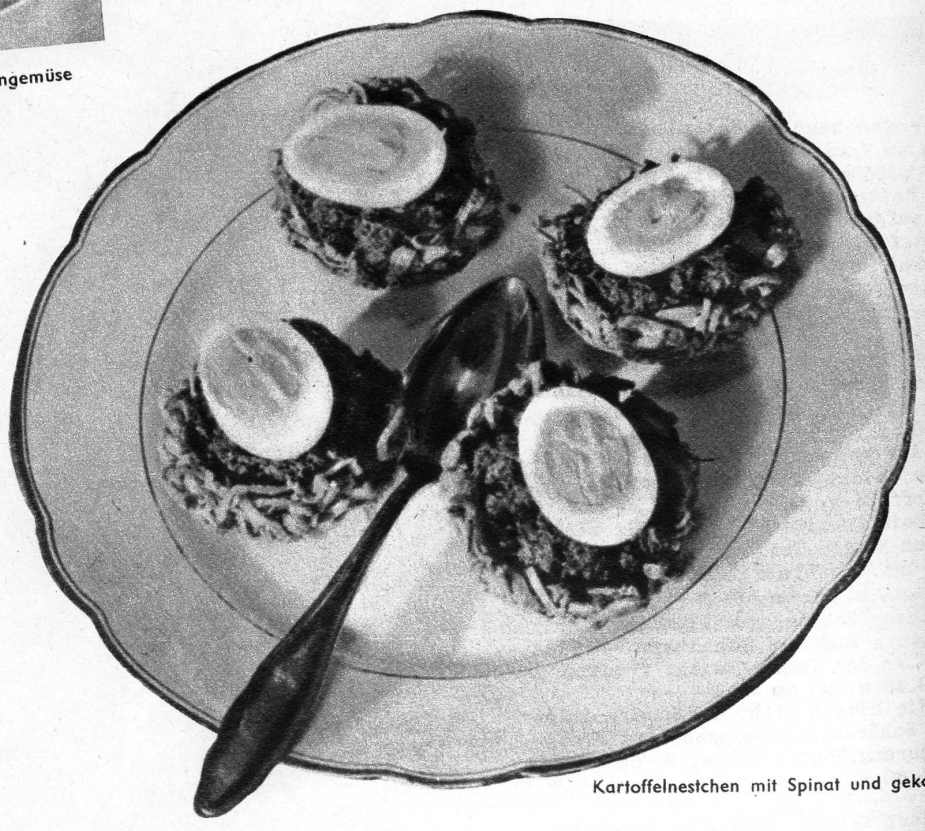
Zwei gute Rezepte, die nichts mit Kartoffelnestchen zu tun haben:

Gemischte Türmchen

Zutaten: 1-2 grosse Knollen Sellerie, 6 Scheiben Weissbrot, 6 Scheiben beliebiger Braten, 3 feste Tomaten, 1-2 Eier, Paniermehl und Bratfett. Die Sellerieknollen werden geschält und fast weich gekocht. Daraus schneidet man 6 ziemlich dicke Scheiben und verwendet den Rest zu einem Salat. Die Selleriescheiben werden in geschlagenem Ei und Paniermehl gewendet und im Fett gebraten; ebenso verfahrt man mit den in Scheiben geschnittenen Tomaten. Die Brotscheiben werden geröstet, den Braten erwärmt man in der Bratensauce. Nun legt man die Brotscheiben auf eine heisse Platte und beträufelt sie mit Sauce. Darauf legt man eine Sellerieschei-be, dann eine Tranche Fleisch und zuoberst die Tomate. Das Ganze wird mit grünem Salat serviert.

Verschleierte Resten

Zutaten: 250 g Bratenreste, etwas Bratensauce, 4 Eier, 30 g Butter, Saft einer halben kleinen Zitrone, 20 g Reibkäse. Die gehackten Bratenreste werden mit einem Saucenrest zur geschmeidigen Masse verarbeitet. Eine gefettete Auflaufform wird bis zu einem Drittel damit gefüllt. Die Eier werden getrennt, wobei man die Dotter in der Eischale lässt und diese, damit sie nicht kippen, in Eierbecher stellt. Das zu Schnee geschlagene Eiweiss füllt man auf die Fleischmasse bis diese ganz damit bedeckt ist, träufelt zerlassene Butter und Zitronensaft darauf. Dann formt man mit dem Löffel Vertiefungen und lässt die Dotter in diese gleiten. Die Form wird zugedeckt und bis zum Starrwerden der Eier in den Backofen gestellt. Nach Belieben kann man die Oberfläche mit geriebenem Käse bestreuen und bei starker Oberhitze bräunen.



Kartoffelnestchen mit Spinat und gekochtem Ei