

[Für die Küche]

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **38 (1948)**

Heft 9

PDF erstellt am: **28.04.2024**

Nutzungsbedingungen

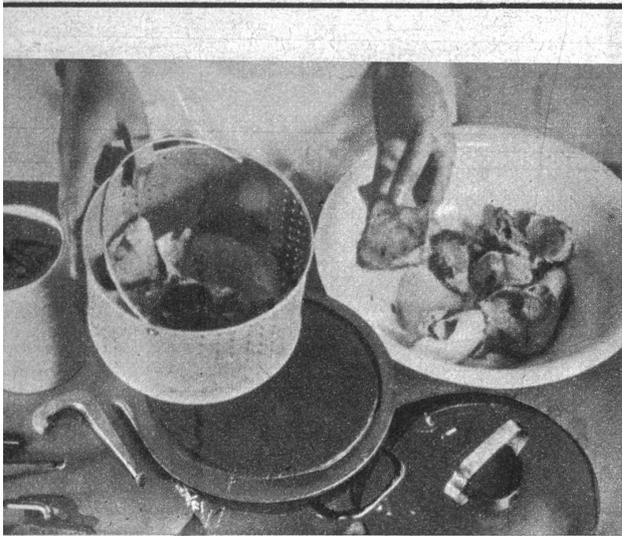
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.

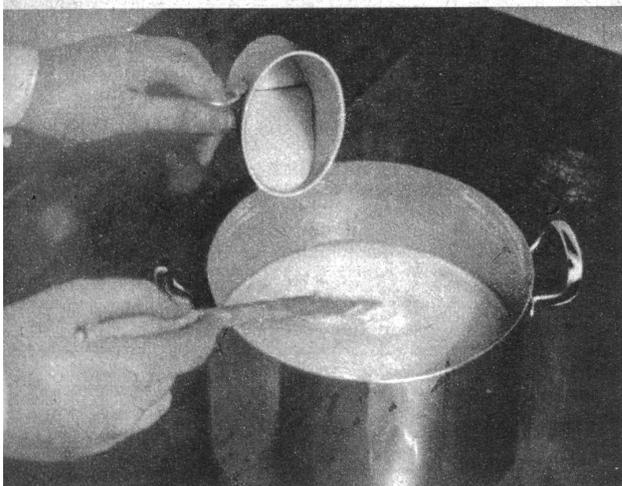
Haftungsausschluss

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.



Knochenbrühe

Zutaten: 500 g Knochen vom Rind oder Kalb, 1½ l Wasser, 1 Bündelchen Wurzelwerk (Sellerie), 1 Zwiebel, ½ Esslöffel Salz, 1 Tomate, nach Belieben einige getrocknete Pilze. Alle Zutaten werden mit dem kalten Wasser aufs Feuer gesetzt und 2—3 Stunden langsam gekocht. Gut eignet sich dazu der moderne Dampfdrucktopf, in dem die Zubereitung nur eine knappe Stunde dauert (25 Minuten kochen, ebensolange nachziehen lassen. Man giesst am Schluss die Brühe durch ein Sieb und serviert sie mit geröstetem Brot oder Butterklößen.



Legierte Suppe

Man kann jede Suppe legieren, d. h. binden, indem man für 1 Liter Brühe 30—40 g Mehl mit einigen Löffeln kalter Milch, Sahne oder Brühe glatt anrührt und unter ständigem Rühren in die kochende Brühe gibt. Man lässt noch 10—15 Minuten kochen.

Eine andere Art besteht darin, dass man 30—40 g Mehl und 20—30 g Butter über dem Feuer rührt, bis das Mehl anfängt sich gelb zu färben. Dann fügt man kalte Brühe unter ständigem Rühren dazu, bis man 1 Liter Suppe hat. Man lässt noch 10 Minuten kochen und richtet an.



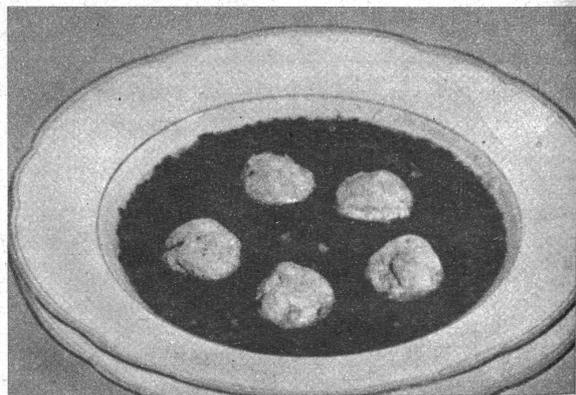
Gemüsebrühe

Zutaten: Je 50 g Sellerie, Lauch, Kohlrabi, Kraut, rote und gelbe Rübli, Tomaten, Petersilienwurzel, Blumenkohl, Kartoffeln oder anderen Gemüsen, je nach der Jahreszeit. 1 Zwiebel, ¼ Esslöffel Salz, Wasser. Die Gemüse werden geputzt, gewaschen und klein geschnitten, mit Salz und soviel Wasser aufs Feuer gesetzt, dass sie reichlich damit bedeckt sind. Man lässt das Ganze eine Stunde kochen und serviert die Suppe mit dem Gemüse oder passiert sie durch ein Sieb.

Eine gute Suppe

Butterklöße als Suppeneinlage

Zutaten: 40 g Weissbrot, 25 g Butter, 1 Ei, eine Prise Salz, Muskat, 1 Teelöffel gewiegte Petersilie, 3 Esslöffel Milch. Die Hälfte des Brotes wird gerieben, die andere Hälfte in Milch geweicht. Die Butter wird schaumig gerührt und mit allen andern Zutaten vermischt. Dann formt man kleine Kugeln, die man in Salzwasser fünf Minuten kocht. Für Markklöße nimmt man statt Butter geschabtes Rindermark.



Teigerbsen

Zutaten 1 Deziliter Milch, 90 g Mehl, 1 Ei, eine Prise Salz. Daraus bereitet man einen Teig und lässt ihn durch ein groblöcheriges Sieb in heisses Fett tropfen und goldgelb backen.

