

[Für die Küche]

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **36 (1946)**

Heft 35

PDF erstellt am: **20.09.2024**

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.

Kurz und gut

Es ist nicht immer gesagt, dass das «Schnell-Kochen» auch wirklich teuer sein muss, wie es gerade sehr viel von

Berufstätigen zu hören ist. Die nachfolgenden ausprobierten Rezepte werden es Ihnen beweisen.



Verlorene Eier

Die Zubereitungsart braucht ein wenig Fingerspitzengefühl. Zuerst werden drei Brotscheiben im Fett geröstet oder getoastet. In eine tiefe Pfanne (Casserole) kommt viel Wasser, d. h. das Wasser muss zweimal über die Eier gehen. Eine Prise Salz, ein Esslöffel Essig oder Zitronensaft zufügen. Wenn das Wasser anfängt zu kochen (es darf nicht sprudeln) wird ein Ei sorgfältig hineingeschlagen. Mit der Gabel umhüllt man nun den Eidotter mit dem gerinnenden Eiweiss. Nach etwa 3 bis 4 Minuten hebt man das Ei mit der Schaumkelle sorgfältig hinaus. Auf die Brotscheiben legen, mit grünem Salat garnieren und nach Lust mit Tomatensauce servieren.

Gurken- oder Zucchettis- scheiben, gefüllt

Zarte Gurken oder Zucchini in dicke Scheiben schneiden. Bei den Gurken mit einem Messer das Kerngehäuse ausschneiden und probieren, ob die Kerne nicht bitter sind. Wenn dies nicht der Fall ist, braucht das Kerngehäuse nicht entfernt zu werden. Zucchini gut waschen; wenn die Frucht jung ist, braucht sie nicht geschält zu werden. Wir können nun die Scheiben, wiederum auf dem Drahtgitter, halbweichkochen lassen, was in etwa 10 Minuten der Fall ist. Mit Zitronensaft beträufeln. Die Scheiben dürfen nicht ver-

fallen. Die Füllung können wir verschiedenartig ausführen: Thon — Makrelen — Seleriesalat — eine Scheibe Tomate mit gehacktem Ei — russischer Salat — Quark, vermischt mit Tomatenpüree und Paprika usw.

Gefüllte Tomaten

Ich glaube, etwas Dankbarer als Tomaten gibt es fast nicht. Wir können sie dämpfen, im Ofen backen, im Fett braten, aushöhlen oder ganz lassen, halbieren, mit Käse belegen und in ausgelassener Butter (sofern man hat) backen und vieles andere mehr. Auf der Abbildung wurden die Tomaten ausgehöhlt, mit Salz und Pfeffer ausgerieben, frische Erbsli, die man vorher auf einem Drahtsieb in der Pfanne im Dampf halbweichgekocht hat, eingefüllt, einige Fettflocken aufgesetzt und in der Gratinform gebacken.

Pikanter Blumenkohlsalat

Ein grosser, weisser Blumenkohl rüsten und in Röschen teilen. Ein Ei hartkochen und hacken. Die Salatsauce soll eine Spur Knoblauch, etwas feingewiegte Zwiebeln, etwas Thymian, Salz, Senf und Zitronensaft enthalten. Die weichgekochten Blumenkohlröschen in die Sauce legen und leicht mit der Sauce mischen und mit Käseschnitten servieren.