

Aus der Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

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

Heft 6

PDF erstellt am: **24.09.2024**

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.

Gueti Plättli fürs z'Nacht

Portionenplättchen

werden immer beliebter und ersetzen langsam das kostspielige und zeitraubende Horsd'œuvre. Auf dem Bilde wurde pro Person gerechnet: ungefähr 5 Spargelspitzen, 1 Stücklein Käse, 1 getoastete Brotschnitte, belegt mit einer Sardine, Mayonnaise, Gurken, Tomaten, hart gesotene Eischeiben und natürlich Brot. Zu diesem Portionenplättchen serviert man

verschiedene Salatplättchen,

z. B. Tomaten, Eischeiben, grünen Salat, Rübli-Sellerie-Salat usw. Einfach das, was die Saison gerade bietet. Glauben Sie mir, Sie haben genug gegessen, wenn es auch auf den ersten Schein nicht so aussieht. Es sind alles gluschtige und gsundi Plättli!

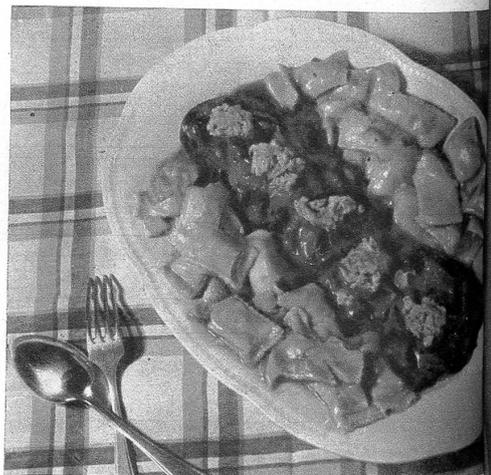
Aepfel im Wasserbad

Man raffelt an der Bircherraffel 1 Pfund Aepfel, mischt dieselben mit 200 g Paniermehl, 3 Eiern, einem gestrichenen Löffel Maispuder oder Féculé. Als Würze werden Zucker, Zitronensaft und Rinde, 1 Teelöffel Vanillezucker, Zimt, 50 g Sultaninen oder Weinbeeren, sowie 100 g geschälte und geriebene Mandeln zugefügt. In die Form geben, den Deckel gut schliessen und 1 Stunde im Wasserbad ruhig kochen lassen. Das Wasser darf nie sieden. Stürzen, mit Apfelschnitzli garnieren und mit einer Vanillesauce oder Himbeersirup auftragen.



Die Verlorenen

sind nicht nur Lückenbüsser, sondern können mit Salat ein vollständiges Abendessen geben. Pro Person wird eine Scheibe Brot geröstet. Nachher schlägt man in ruhiges, jedoch heisses Wasser, ebenfalls pro Person ein Ei, lässt es sinken und sobald das Eiweiss anfängt zu gerinnen, umhüllt man das Eigelb mit einer Gabel, indem man das Eiweiss auffängt. Es braucht etwas Fingerspitzengefühl. Das Wasser soll gesalzen und gewürzt sein mit ganz wenig Essig oder einigen Tropfen Zitronensaft. Dazu gibt man eine rezente Tomatensauce und Salat.



Ravioli mit Tomatenschnitten

Den Inhalt einer Büchse Ravioli vorschriftsgemäss heiss werden lassen und zuletzt noch 50 g geriebener Käse dazugeben. Unterdessen röstet man pro Person eine Scheibe Brot, bereitet eine dicke Tomatensauce, die man eventuell mit getrockneten Steinpilzen vermischt; giesst die Sauce über die Schnitten und garniert mit Rührei. Dazu einen gemischten Salat: z. B. Kabis, Randen und Endivie.

