

Aus der Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

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

Heft 13

PDF erstellt am: **22.09.2024**

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.

Ein Festtagsmenü

ZUR KONFIRMATION



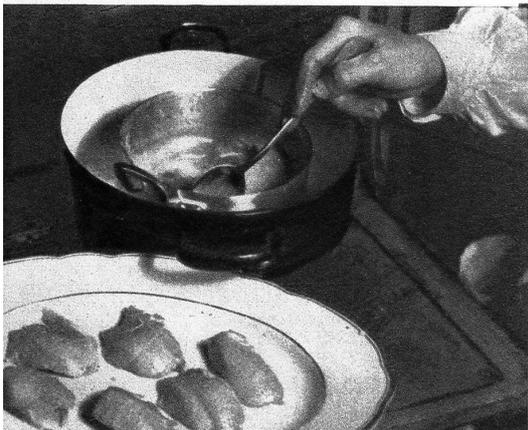
Der wohlgeratene Backpulverkuchen zeigt an der Schnittfläche die charakteristischen Löcher

Napfkuchen. Zutaten: 125 g Butter, 125 g Zucker, 2-5 Eier, 500 g Mehl, Saft und Schale einer Zitrone $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Backpulver. Die Butter wird schaumig gerührt, dann gibt man nach und nach den Zucker, die Eigelb, das gesiebte Mehl und die Milch dazu, immer nach einer Seite rührend. Man würzt mit der Zitronenschale und Saft. Etwas Mehl hat man zurückbehalten und mischt damit das Backpulver, mischt das ganze unter den Teig und zieht zum Schluss die steif geschlagenen Eiweiss darunter. Eine Ringform wird mit Butter ausgefettet, mit Paniermehl ausgestreut, dann füllt man den Teig hinein und gibt das ganze in den vorgewärmten Ofen, wo der Kuchen bei 160 Grad eine Stunde backen soll. Nach Wunsch kann man dem Kuchen 75 g gewaschene und im Mehl gewendete Sultaninen beifügen.

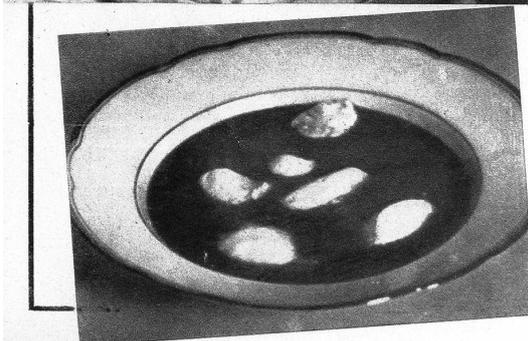


Pfirsichspeise mit Creme

Pfirsichspeise mit Crème. Eine Glasschüssel legt man mit Biskuit aus, die man mit etwas Rum anfeuchtet. Darauf legt man halbierte Pfirsiche (im Winter aus Büchsen), die man mit geraspelten Mandeln füllt. Darüber wird eine Vanille-Crème gegossen. Dann verziert man mit gehacktem Weingelee oder mit Pistazien und stellt einige Stunden kalt.

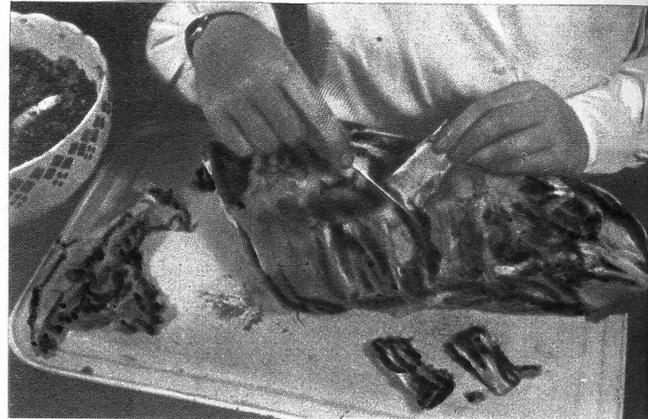
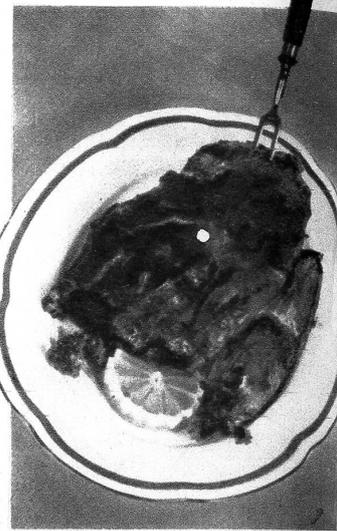


Klare Fleischsuppe m. Topfklößen. Eine gute Fleischsuppe wird hergestellt, indem man ein genügend grosses Stück Rindfleisch, das möglichst fett sein soll, mit einer Gemüsegarntur, bestehend aus einer Zwiebel, Sellerie, Lauch, einigen kleinen Rübli und einigen Markknochen mindestens zwei Stunden kocht. Die Topfklöße werden auf folgende Weise zubereitet: Man nimmt 20 g Butter, 25 g Mehl, eine Tasse Milch, 2 Eier, eine Prise Salz und Muskat. Alles gut verrühren, in eine gefettete Schüssel geben und im Wasserbad während ca. 40 Minuten fest werden lassen. Dann werden die Klöße mit einem Löffel abgestochen und in die Suppe gegeben.

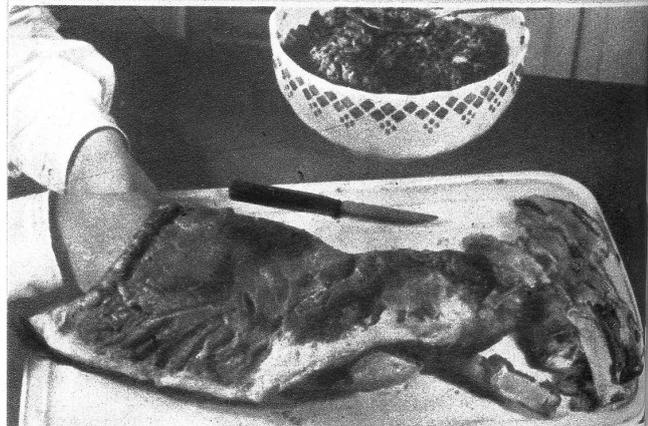


Gefüllte Kalbsbrust

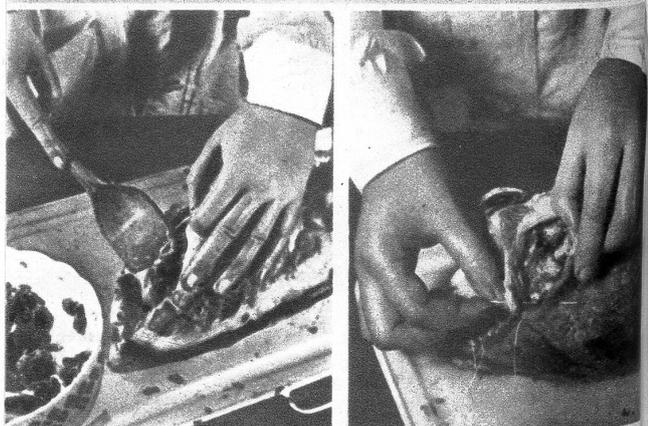
Die Kalbsbrust wird entbeint und mit einer Fleischfarce aus 250 g Rindfleisch, 250 g Schweinsfleisch, zwei eingeweichten und ausgedrückten Weggli, 1 Ei, 2-3 gewässerte und entgrätete Sardellen, etwas Zitronenschale und Salz gefüllt, dann zugenäht und wie ein Kalbsbraten während ca. 1 1/2 Stunden gebraten. Hierauf wird die Kalbsbrust in Tranchen geschnitten und mit Gemüse garniert serviert.



Gefüllte Kalbsbrust: die Rippenknochen werden ausgelöst



Mit der Hand wird die Höhlung für die Fülle geweitet



Dann wird die Fülle eingedrückt und die Öffnung zugenäht