Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 33 (1943)
Heft: 33

Rubrik: Küche

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

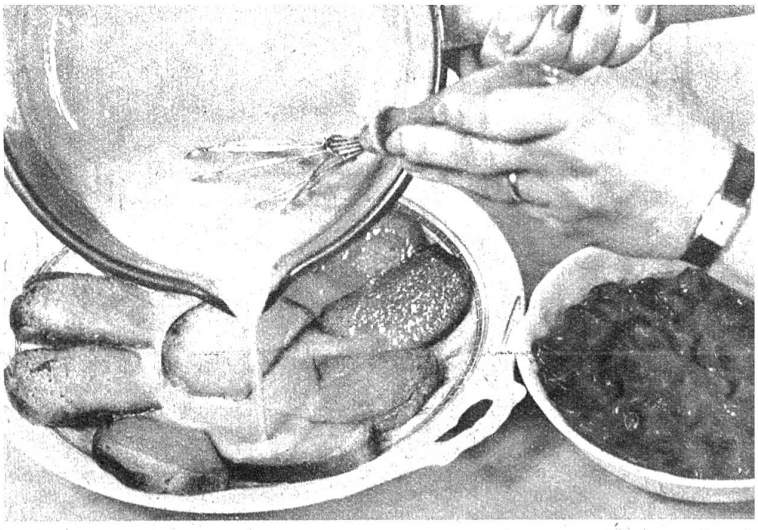
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

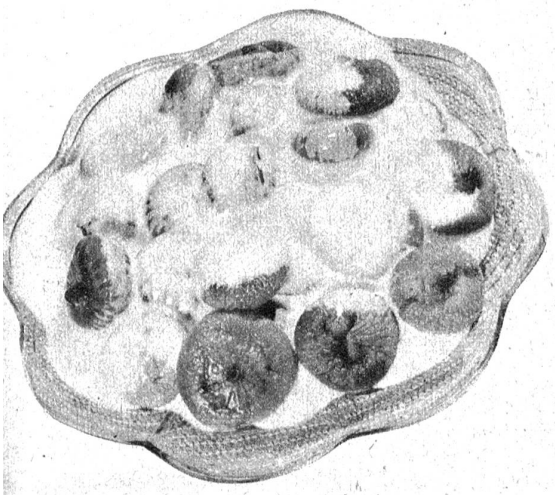
Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Überraschungsdessert aus Feigen



Ausgiebiges Sonntagsdessert



Desserts sind jetzt begehrter denn je...

Zuerst die lange Schokoladensperre, dann die nicht allzu reiche Zuteilung an Süssigkeiten, lassen alle Desserts jetzt begehrenswerter als je zuvor erscheinen. Deshalb wird jene Hausfrau, die es versteht, aus ihren Rationen auch noch allerlei süsse Überraschungen zu Tisch zu bringen, ihren Lieben viel Freude machen können und solche Gerichte werden allgemeines Schmunzeln bei der ganzen Tischrunde erwecken.

Die Rationen an Zucker, Eiern, Mehl und Butter brauchen bei solchen süssen Überraschungen nur ganz wenig in Anspruch genommen zu werden, zumal die Milchration ja jetzt reichlich, die Buttermilch sogar ganz frei zu haben ist. Ausser diesen steht uns das oft leider sehr über die Achsel angesehene Eipulver zur Verfügung, ferner all die herrlichen Früchte und Beeren, die fast ungezuckert herrlich munden. Wer früher nur aus frischen Eiern einen Pudding oder eine Crème herstellte, wird nun doch nach den unrationierten Puddingpulverpäcklein greifen (nur die schokoladehaltigen wurden der Rationierung unterstellt). Kondensmilch kann gezuckert verwendet werden. Ein Guss davon in eine Crème lässt den Zucker sparen, Süssmost ersetzt ihn zu einem Teil und die Feigen vermögen ihn ebenfalls teilweise zu ersetzen. Wer im Frühling dank der schönen Ei-Zuteilung einen kleinen Vorrat angelegt hat, darf sogar ausnahmsweise ein oder zwei Eier zu einem festlichen Dessert riskieren.

Ausgiebiges Sonntagsdessert

Für 4 Personen. 12 Zwiebackstücke, 500 g Beeren oder Kirschen, 1/2 l Milch, 1 Päckli Puddingpulver, 2 Esslöffel Zucker.

Aus Milch, Zucker und Puddingpulver nach aufgedruckter Vorschrift eine Crème kochen, über die nebeneinander auf eine flache Schüssel ausgebreiteten Zwiebackscheiben giessen und mit den leicht gezuckerten Beeren oder entsteinten Kirschen bedecken. Möglichst kalt servieren.

Überraschungsdessert aus Feigen

Für 4 Personen. 250 g Feigen, 2 Glas Süssmost, 1/2 Dose ungezuckerte Kondensmilch.

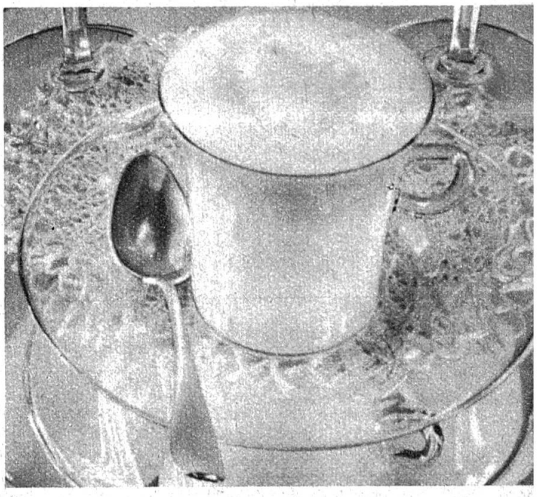
Die gewaschenen Feigen über Nacht mit dem Süssmost bedeckt einweichen, absieben und nett anrichten. Den Süssmost etwas einkochen und über die Feigen giessen. Inzwischen, jedoch erst knapp vor dem Essen, die Kondensmilch mit dem Schneebesen dickschaumig schlagen und die Feigen damit bedecken. Sofort zu Tisch geben, da die Kondensmilchcrème gerne wieder flüssig wird.

Buttermilchcrème

Für 4 Personen. 10 Zwiebackscheiben, 1/2 l Buttermilch, 1/4 Dose gesüsste Kondensmilch, etwas abgeriebene Zitronenschale. Die Zwiebackscheiben fein zerbröckeln. Kondensmich, Zitronenschale und Buttermilch mischen, mit dem Schneebesen schlagen, über den Zwieback giessen und das Dessert ca. 30 Minuten kühl stehen lassen.

Zabaione nach Tessiner Art

Für 2-3 Personen. 2 Eigelb, 2 halbe Eischalen Marsala, 2 knappe Esslöffel Zucker, 4 halbe Eischalen Weisswein. Alle Zutaten sehr gut verrühren und erst wenn der Zucker sich vollständig aufgelöst hat in kleinem Kochtopf aufs Feuer bringen. Unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen so lange auf dem Feuer belassen, bis die Crème dickschaumig im Pfännchen aufzusteigen beginnt. Sofort in Tassen oder Gläser anrichten und rasch servieren.



Zabaione nach Tessiner Art

Zeitgemässe Rezepte

Fleisch-Sauce ohne Fleisch zu Kartoffelstock etc.

Grobzerschlagene Knochen zusammen mit Zwiebeln anbräunen, mit Mehl bestäuben und wieder anbräunen, eine Tomate beifügen, zerdrücken und mit starker Flamme anbräunen. Mit Wasser kalt ablöschen. Eine Gabelspitze voll Liebig-Fleischextrakt in heissem Wasser auflösen und beigeben, salzen und würzen. Langsam köcheln, oft umrühren, passieren.

Durch andere Zutaten kann man dieses Rezept variieren, z. B.: Nussgross Butter in ein Pfänneli, etwas zerschnittene Zwiebel auf schwachem Feuer anfärben, jetzt eine halbe Tomate hineinschnetzeln, 5 Minuten auf kleinem Feuer eindämpfen, dann 2 bis 3 Suppenlöffel Wein dran und wieder einschmoren lassen, etwa eine Minute bei lebhafterem Feuer. Jetzt noch 2 bis 3 Suppenlöffel Haushaltrahm beifügen. Wieder eindampfen, aber nicht ganz. Eine Gabelspitze Liebig-Fleischextrakt hinein mit etwas heissem Wasser, aufwallen, dann leise bläterlen lassen (nie zudecken). Salzen, pfeffern, sieben. Wünscht man dieses Sösslein sämig, so kann man 20 Minuten vor dem Anrichten etwas Kartoffelmehl oder geröstetes Mehl kalt anteigeln und in die kochende Sauce hineinrühren.

Auf diese Weise erhält man eine kräftige, feine und nach Belieben ausgiebige Sauce zu Teigwaren, Reis usw., wenn man kein Fleisch und keinen Bratenfond zur Verfügung hat. (NB. Durch langes Köcheln wird jede Sauce besser; Gasverbrauch ganz minim; zur Not geht es sogar auf jedem Plattenwärmer.) Al. S.

Neapolitanisches Gericht

Aus Mais, Griess oder Erbsgriess einen dicken Brei kochen, die Hälfte davon auf ein abgespültes Brett sofort ausbreiten, das zubereitete Hackfleisch darübergiessen und den zurückbehaltenen Brei darauf streichen. Es muss rasch gearbeitet werden, damit die Masse zusammenhält. Erkalten lassen, in Rechtecke schneiden, mit Oel überpinseln und im Ofen oder in der Omelettenpfanne beidseitig goldig überkrusten. Mit Salat oder mit einer pikanten Sauce servieren.

Abarten: 1. Der Einfachheit halber kann das Hackfleisch mit dem Brei vermischt und in Schnitten ausgebacken werden. — 2. Einen weniger dicken Brei mit dem Fleisch schichtenweise in eine eingefettete Auflaufform füllen und im Ofen überbacken.