

Rezepte

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **34 (1944)**

Heft 11

PDF erstellt am: **21.07.2024**

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.

Sardinen und Thon

für fleischlose Tage



Beim üblichen Konsum der Fischkonserven in der Form von Hors-d'œuvre wird in der Regel das Oel der Sardinen nicht genügend ausgewertet. Auch stellen sich diese Platten bei den heutigen Preisen sehr teuer. Folgende Rezepte werden daher mancher Hausfrau Anregung zu nahrhaften und preislich nicht zu teuren neuen Gerichten mit Fischkonserven geben. Diese Speisen werden vor allem für die fleischlosen Tage eine angenehme Abwechslung bringen. Da alle Speisen, bei deren Zubereitung Sardinen verwendet wurden, einen ausgesprochenen Fischgeschmack haben, können allfällige Resten nicht mit anderen Resten oder in Suppen verwertet werden.

Kartoffelscheiben mit Sardinen oder Thon. Grosse Kartoffeln siedeln, in 1—1½ cm dicke Scheiben schneiden. 60 g Mehl, 5 g Salz und 5 dl Milch glatt anrühren und zu einem dicken Brei kochen, bis er sich von der Pfanne löst. Nach dem Erkalten eingeweichtes Trockenei beigegeben. Thon oder

Sardinen auf Kartoffelsockel. Aus einem festen Kartoffelstock Sockel von ungefähr 2 cm Dicke und 6 cm Breite auf eingefettetem Blech formen. Die Sardinen der Länge nach halbieren und nebeneinander auf den Sockel legen, mit Zitronensaft oder etwas Essig beträufeln; mit dem Büchsenöl

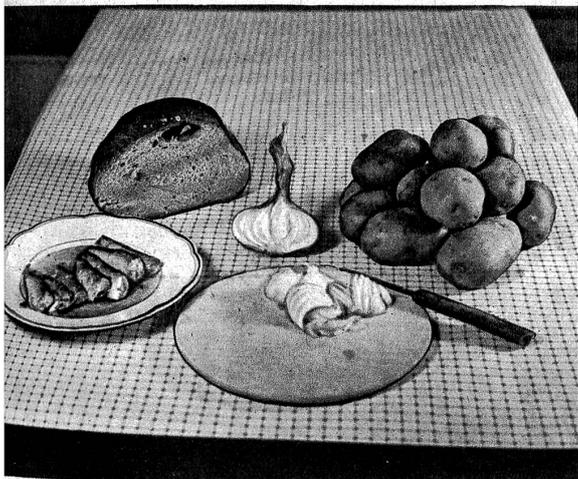
Erbsgriess-, Mais-, Hirse- oder Reisschnitten, eventuell Brotscheiben den gleichen Dienst tun.

Sardinen- oder Thonauflauf. 1 dl Milch, 4 dl Brühe, 2 Esslöffel Mehl (oder 1 Essl. Mehl und zwei kleine, rohe Kartoffeln), 150 bis 200 g Paniermehl, 1 Büchse Sardinen oder Thon, 1 Ei.

Gemüsebrühe oder Bouillon mit der Milch aufsetzen. Mehl anrühren und einlaufen lassen. Eventuell rohe Kartoffeln hineinreiben. Aufkochen und gut würzen, mit etwas Essig abschmecken. Die Sauce mit Paniermehl dick machen und erkalten lassen. Die Sardinen oder den Thon mit einer Gabel fein zerdrücken, das Sardinenöl (bei Thon etwas Oel) sowie das Eigelb zum Paniermehl geben. Das Eiweiss zu Schnee schlagen und gut unter die Masse mischen. In eine gefettete Auflaufform füllen und bei mittlerer Hitze ungefähr 20—30 Minuten backen.

Gratinierte Sardinen oder Thon. Thon oder Sardinen in eine Auflaufform geben und mit einer gedämpften Sauce (Mehl im Sardinenöl dämpfen) übergiessen, backen. Auch Tomatensauce eignet sich gut dazu. Zu gesottene Kartoffeln servieren.

Falsche Mayonnaise. Oel der Sardinen einer weissen Sauce nach dem Erkalten beigegeben, mit Sardinenteilchen bereichern, mit Essig oder Zitrone würzen. Zu geschwellten Kartoffeln geben.



Sardinenchüechli. 1½ kg Kartoffeln, 200 g Brot oder Paniermehl, 1 Büchse Sardinen, etwas Milch, 1—2 Knoblauchzehen, 1 feingeschnittene Zwiebel, Kräuter, 1 Kaffeelöffel Essig od. Zitronen, Salz. Die noch heissen, geschwellten Kartoffeln schälen und durchstreichen, das Brot in etwas Milch aufweichen, die gehackten Zwiebeln und den Knoblauch, sowie die fein verriebenen Kräuter in 1 Kaffeel. Sardinenöl leicht rösten, alles zu den Kartoffeln geben und gut mischen; die fein verstopfenen Sardinen zugeben, würzen und nochmals gut durchkneten. Kleine Kugeln machen und aus diesen flache Chüechli formen, die sorgfältig mit dem restlichen Sardinenöl bepinselt und auf dem Grill, in der Omelettenpfanne oder auf dem Blech im Ofen knusprig gebraten werden. Zu Salat oder Tomatensauce servieren.

Sardinen mit einer Gabel zerdrücken, beigefügen und sehr gut mischen. Diese Masse auf die Kartoffelscheiben streichen. Im Sardinenöl in der Omelettenpfanne (zuerst die bestrichene Seite) oder im Ofen braten.

Gebratene Sardinen. Die Sardinen sorgfältig aus der Büchse nehmen, der Länge nach voneinander lösen, Rückgrat entfernen. Das Oel der Büchsen heiss machen und die Fischlein beidseitig sorgfältig anbraten. Zu Kartoffelpfluten, Kartoffelbrei, Hirsebrei, Hörnli oder Reis schmecken diese sehr gut. Die Gerichte können mit dem restlichen Oel überschmelzt werden.

Gemüsejulienne mit Sardinen. 200 Gramm Trockenjulienne mit kochendem Wasser überbrühen und ungefähr 2 Stunden quellen lassen, abgiessen. Das Gemüse im Oel der Sardinen mit fein zerschnittenen Zwiebeln andämpfen. Etwas Mehl darüber streuen, mit dem Einweichwasser ablöschen, weichkochen, würzen. Die Sardinen beim Anrichten der Länge nach halbiert auf das Gemüse legen.

Sockel und Fischchen überpinseln und im Ofen oder in der Omelettenpfanne backen. Zu Salat oder gut gewürzter Sauce essen. An Stelle der Kartoffelsockel können

Salat aus Sardinen oder Thon oder gemischt mit Kartoffeln oder Hülsenfrüchten (weisse Bohnli, Linsen), oder Reis, oder Gemüse (mit grünen Erbsen, Sellerie- und Rübliwürfeli, besonders aber auch mit Tomaten, Gurken, Zuchetti) schmecken vorzüglich. Werden Sardinen verwendet, so soll das Oel der Büchse gebraucht werden.

