

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 34 (1944)
Heft: 36

Rubrik: Neues für die 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: 19.07.2025

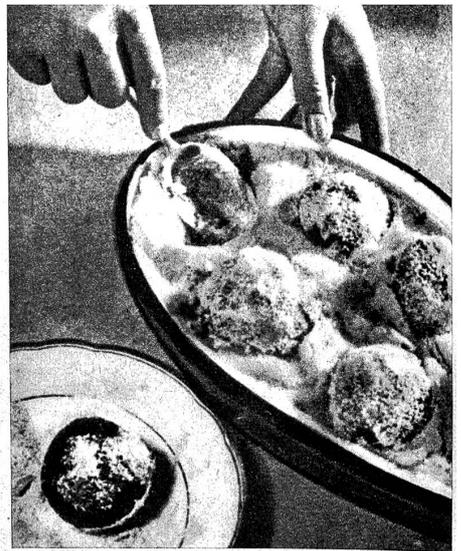
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

NEUES FÜR DIE KÜCHE

Gefüllte Tomaten in Kartoffelpurée

Zutaten: 6 Tomaten, 6 Löffel gehacktes Fleisch, 1 bis 2 Eier, 75 g Reibkäse, Salz, grüne Kräuter, 1 kg Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden gekocht, heiss durchgepresst, mit Salz und etwas Reibkäse gewürzt. Sind sie abgekühlt, so fügt man das Eiweiss bei und füllt die Masse in eine gefettete Backform. Die Tomaten übergiesst man mit heissem Wasser und zieht die Haut ab. Dann schneidet man je ein Deckelchen ab, holt die Tomaten aus. Das mit dem Eigelb, grünen Kräutern und Salz gemischte Fleisch füllt man in die Tomaten, legt den Deckel darauf und wälzt die Tomaten in Reibkäse. Dann drückt man sie in die Kartoffelmasse, streut den Rest des Käses darüber und backt zirka 15 Minuten bei Oberhitze.



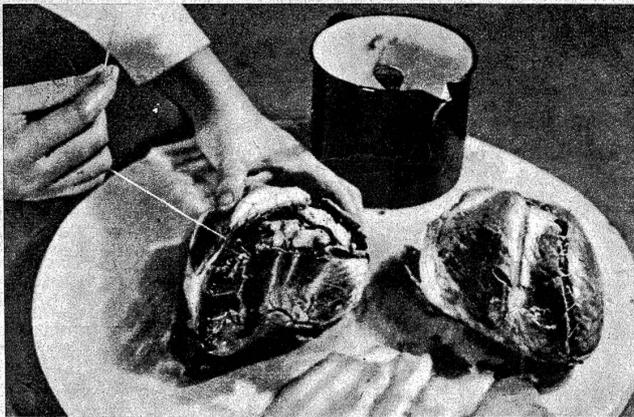
Gefüllte Tomaten in Kartoffelpurée

Kalbsherz mit Pilzfüllung

Zutaten: 2 Kalbsherzen, $\frac{1}{2}$ kleiner Sellerie, 1 Ei, 2 Tomaten, 6 Speckscheiben, etwas Butter, 1 Zwiebel, 250 g Pilze, Weggli, 1 Esslöffel saure Sahne, 1 Gläschen Malaga.

Die Herzen werden vorsichtig entblutet und einige Minuten ins Wasser gelegt. Zwiebel und Sellerie schneidet man in kleine

Sahne beimengt, ehe man sie in die Höhlung der Herzen einfüllt. Dann näht man die Herzen zu, bindet die Speckscheiben darum und überbäckt sie zuerst gleichmässig, um sie dann in etwas Fleischbrühe mit einem kleinen Glas Malaga sehr langsam und fest zugedeckt zwei Stunden kochen zu lassen.



Stücke und lässt sie in Butter dämpfen; man fügt die feingeschnittenen Pilze, das verquirlte Ei, das in Fleischbrühe eingeweichte Weggli und die zerkleinerten Tomaten dazu, so dass eine dicke Masse entsteht, der man noch Salz und die saure

Tomaten in Mäntelchen

Zutaten: 8 feste Tomaten, 4 grosse Scheiben Schinken, die man der Länge nach halbiert, Reibkäse, 1 Eigelb und Mürbeteig von 250 g Mehl.

Den Tomaten zieht man die Haut ab, wälzt sie in Reibkäse. Der Mürbeteig wird dünn ausgerollt und in Vierecke geschnitten. Auf jedes legt man eine Scheibe Schinken und eine Tomate, schlägt den Teig darüber zusammen, bestreicht mit Eigelb und backt die Pastetchen auf gefettetem Backblech goldgelb.

Restegericht in Förmchen

Man fettet kleine Backformen aus und legt in jede eine Schicht Reis, oder Gerste, oder Kartoffelstock. Darüber kommt eine Schicht Fleisch oder Fischreste und etwas Gemüse. Dann quirlt man für 3 Förmchen 1 Ei mit etwas Milch und Salz, giesst das über die eingeschichteten Reste, bestreut dick mit Reibkäse, legt, wenn möglich, ein Butterflöckchen obendrauf und überbäckt das ganze im Ofen.



Tomaten in Mäntelchen



Restegericht in Förmchen