

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 36 (1946)  
**Heft:** 2  
  
**Rubrik:** Für die Küche

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 15.03.2025

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

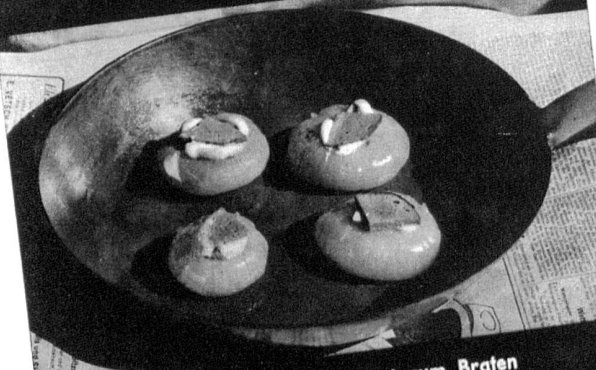
# FÜR DIE KUCHE

## Warum nicht einmal gefüllte Zwiebeln?

Zwiebeln, gut zubereitet, sind wirklich nicht zu verachten, sondern auch sehr schmackhaft. Pro Person rechnet man 1 grosse, schöne Zwiebel. Sie werden geschält und in wenig Wasser gedünstet. Dem Wasser einige Tropfen Zitronensaft beifügen und etwas, aber ganz wenig, Suppenwürze. Sind die Zwiebeln halbweich, werden sie sorgfältig herausgehoben. Nach dem leicht Erkalten lassen, wird mit einem silbernen Löffel das «Herz» herausgehoben. Nun wird das Ausgehöhlte mit etwas Peterli und Sellerie fein abgehöhlt. Unterdessen wird eine dicke Mehlsauce, die mit Milch und Trockenvollmilch abgekocht ist, auf kleinem Feuer 10 Minuten geschmeckt. Die Zwiebelmasse, zuoberst ein Stück geriebenem Käse, einfüllen. Speckscheibe legen. Fleischkäse, Schinken oder Speckbacken lassen. Sehr heiss servieren, und zwar auf gebräuten Brotschnitten. Liebhaber servieren eine Tomatensauce dazu.



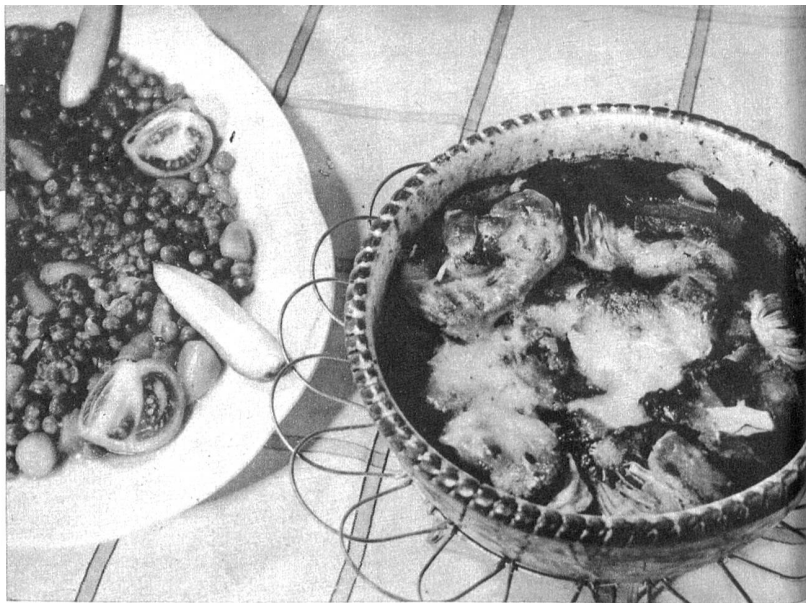
So werden die Zwiebeln ausgehöhlt



Die Zwiebeln, vorbereitet zum Braten

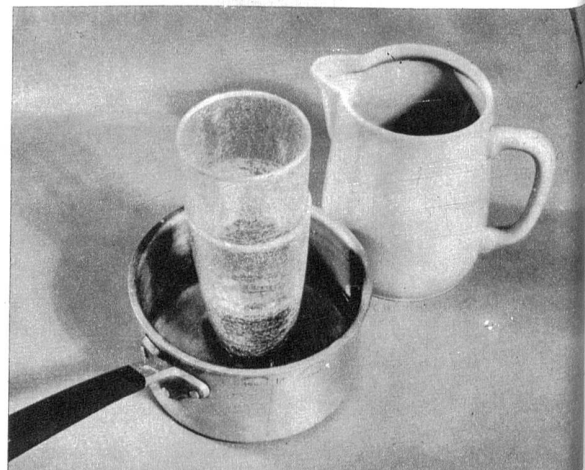


Die Zwiebeln hübsch angeordnet mit Kartoffeln, und zwar wurden die Kartoffeln nur gut gewaschen, halbiert und ohne Fett, auf dem Kuchenblech im Ofen weich gebacken



**Pikanter Zwiebelauflauf.** Zutaten: 1 Pfund Zwiebeln, 300 g Brot, Käse, Muskat, Milch, 1 Ei, etwas Weisswein, Fett. Die Zwiebeln werden geschält und in Scheiben geschnitten. In wenig Fett hellgelb dünsten. Das Brot in Scheiben schneiden und auf einer Seite anbraten. Eine feuerfeste Form mit Fett ausstreichen. Dann eine Lage Brot, darüber die Zwiebeln, 2 Esslöffel geriebener Käse, etwas Muskat und Paprika, wieder Brot, Zwiebeln, Käse. Ueber alles eine Eiermilch giessen, die mit Weisswein, Muskat, Paprika und Salz abgeschmeckt wird. Im Ofen 20 Minuten goldgelb backen. Dazu Rüebli mit Erbsli servieren und Salat.

## Zwei Kniffe



Zwei ineinander gestellte Gläser werden mühelos getrennt, wenn man das unterste Glas in warmes Wasser stellt. In das obere Glas giesst man aber kaltes Wasser



Mühelos werden Bratenpfannen mit Salz und Seidenpapier ausgerieben. Sie bleiben so lange gut erhalten