Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 37 (1947)
Heft: 29

Rubrik: Aus der 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: 13.07.2025

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

Schinkengipfeli

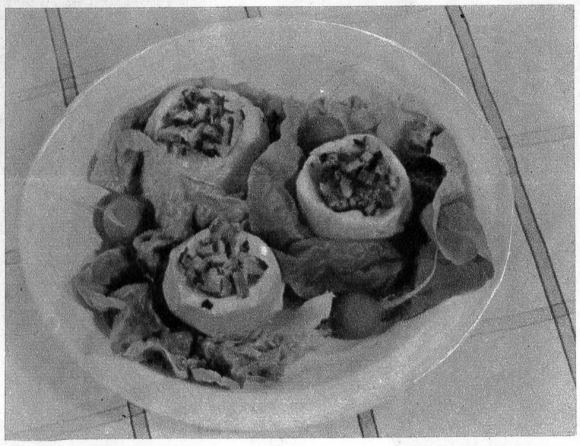
Wir bereiten uns einen Teig aus 250 g Mehl, ½ Tasse Haselnussöl (couponsfrei), knapp ½ Tasse lauwarmen Wasser, 1 Prise Muskat und einem Teelöffel Salz. Die Zutaten schnell miteinander vermengen, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Gut messerrückendick ausrollen, und zwar rund. In Dreiecke schneiden. Auf jedes Dreieck ein Häufchen geschnittener Schinken geben. Wie Abbildung zeigt, zusammenrollen und wie Gipfeli formen. Mit einem Eigelb bepinseln und im Ofen 25 Minuten backen lassen. Dazu einen grünen Salat — oder einmal zum Sunntig z'Morge servieren!

Allerlei Gefülltes...

Gefülltes Gemüse, gefüllte Teigarten helfen der Hausfrau aus manchen Schwierigkeiten. Kleine Resten können aufgebraucht werden, ohne dass der Eindruck von «Strekken» oder «Aufgewärmtem» entsteht.

Gefüllte Kohlraben

Junge zarte Kohlraben schälen, aushöhlen. Das Ausgehöhlte für Suppe verwenden. Pilze der Saison hacken, schnell in heisser Butter schwenken, mit geriebenem Käse abschmecken, in die Kohlraben einfüllen und entweder im Dampf, auf einem Sieb, oder im Ofen, weichschmoren. Auf Salatblätter anrichten.



TOMATEN

das feine Sommergemüse

Tomaten mit Eiermilch: Zutaten: 10—12 schöne, feste Tomaten, Salz, 2 Eier oder 2 Löffel Trockeneipulver, 3 dl Milch, 2 Esslöffel Hirse oder Haferflocken, 4 Löffel Parmesankäse, 2 Löffel Haushaltrahm oder Butterflocken.

Zubereitung: Die Tomaten oben kreuzweise einschneiden, salzen und in eine ausgefettete Gratinplatte stellen. Die Eier mit den verschiedenen Zutaten gut verklopfen, über die Tomaten geben, etwas Rahm unter die Eiermilch mischen oder Butterflöckchen obenauf legen und im Ofen backen.

Tomatenwähe: Zutaten: Kartoffelhefeteig aus 150 g Einheitsmehl, 150 g gekochte Kartoffeln, Salz, 10 g Hefe, 50 g Fett, einigen Löffeln Milch, 3 Löffel Brot, 7—9 Tomaten, 60 g Emmentaler Käse, 10 Löffel dicker Haushaltrahm, Salz.

Zubereitung: Kalte, möglichst trockene Kartoffeln vom Vortag reiben, mit dem Mehl vermischen, das Fett damit verreiben, die Hefe zerdrücken, mit ein wenig Milch auflösen und das Mehl damit anfeuchten. Es soll ein ziemlich fester Teig entstehen. Gut kneten oder klopfen und an der Wärme fast um das Doppelte gehen lassen. Dann sorgfältig auswallen, ein Wähenblech damit auslegen, und einen ziemlich hohen Rand formen. Den Teigboden mit einer Lage geriebenem Brot bestreuen, die Tomaten querüber halbieren, mit der Schnittfläche oben auf den Teigboden legen, etwas Salz darüber streuen und die Tomaten mit dünnen Käsescheibchen belegen. Dann dem Rahm darüber verteilen, noch etwas Salz darauf streuen und die Wähe im Ofen backen. Diese Tomatenwähe schmeckt am besten frisch aus dem Ofen.

Tomaten mit Kartoffeln: Zutaten: 1 kg frische Tomaten, 1—1½ kg Kartoffeln, 1 Löffel Fett, 1 grosse Zwiebel, Petersilie, 1 Tasse Würfel oder Gemüsebrühe, Salz.

Zubereitung: Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen und nachher die Haut abziehen. Dann in Würfel oder Scheiben schneiden — Rohe Kartoffelwürfel mit der vorgedämpfen Zwiebel und einem Teil der Petersilie andämpfen, mit der Brühe ablöschen. Tomaten und Salz beifügen und zusammen weichdämpfen. Mit gehackter Petersilie bestreut anrichten. Um das Gericht nahrhafter zu machen, kann geriebener Käse oder angebratene Wurstwürfel oder Restenfleisch darüber gegeben werden.

Tomaten mit Käse: Zutaten: 8—10 Tomaten, Salz, 60 g Reibkäse, 1 kleines Weggli, 1 dl Milch, Salz, 2 Löffel Rahm.

Zubereitung: Die Tomaten querdurch halbieren, leicht salzen und mit einer Mischung von Reibkäse und einer alten Semmel oder Weggli bestreuen; das Ei salzen, die übrige Milch und etwas Rahm beifügen und über die Tomaten geben. Das Gericht im Ofen backen.

Gefüllte Omeletten

Wir bereiten uns einen dickflüssigen Omelettenteig, dem wir eine Prise Salz, Zucker und Zimt zufügen. Den Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Unterdessen werden 1 Pfund Kirschen ausgesteint. In den Teig geben. In die Omelettenpfanne kommt viel Oel. Mit dem Schöpflöffel werden nun Küechli gebacken, die man wiederum mit Zucker und Zimt bestreut.