Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 37 (1947)
Heft: 30

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

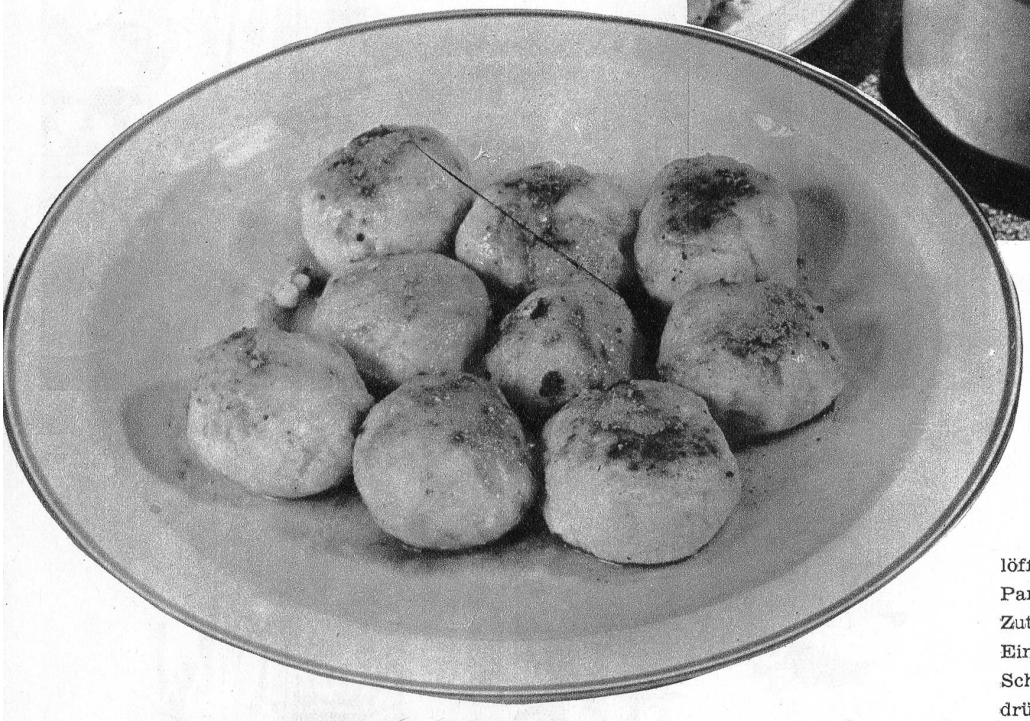
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans 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: 21.07.2025

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

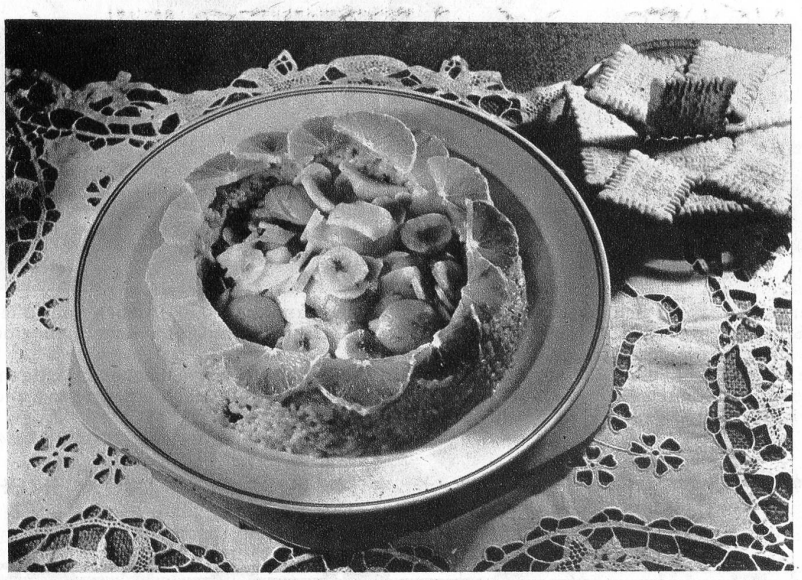
Drei herrliche Fruchtdesserts



KIRSCHENKNÖDEL

1 kg kalt geriebene Kartoffeln, 2 Eier, 1 Teelöffel Salz, 4 Löffel Mehl, 1 Löffel Butter, 3 Löffel Paniermehl, Zimtzucker, etwa 1 kg Kirschen. Die Zutaten werden zu einem festen Teig verarbeitet. Eine dicke Wurst formen, nachher etwa 1 cm dicke Scheiben abschneiden, mit der Hand etwas flach drücken. Pro Stück 2—3 Kirschen legen, Ballen formen. Die geformten runden Kugeln werden in leicht gesalzenes Salzwasser gelegt und auf kleinem Feuer ziehen gelassen (Bild oben).

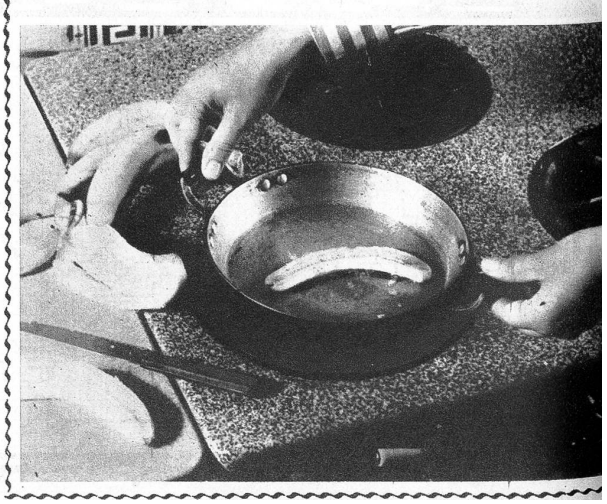
Bild links: Auf eine, wenn möglich vorerwärmte Platte anrichten, mit Zucker und Zimt, oder mit gerösteten Brösmeli bestreuen. Nach einer nahrhaften Suppe ein herrliches Abend- oder Mittagessen.



Reisring mit Früchten

(nach amerikanischer Art)

Es gibt endlich wieder Reis für alle, und da möchten wir einmal folgendes Dessert vorschlagen:

Reis waschen und in wenig Wasser quellen lassen. Kleine Flamme. Nach etwa 5 Minuten ebensoviel Milch zusetzen, eine Prise Salz, Zucker, Zimt, das Abgeriebene einer Zitronenschale. Nach weiteren 8 Minuten Kochdauer wird der Reis gut zugedeckt, nochmals 5 Minuten stehen gelassen. Mit einem Ei binden, in eine gefettete Ringform geben, gut andrücken und sofort stürzen. Nun wird der Reisring gefüllt mit einem Fruchtsalat: Aprikosen (Konserven), Orangen, Bananen, Aepfel, Birnen und einer Grapefruits. Die Grapefruit halbieren, das Fleisch loslösen, in Würfel schneiden und unter den Salat mischen. Das schmeckt ganz ausgezeichnet! Den Rand garnieren wir noch mit halben Orangenscheiben.

Für Kenner: Bananen werden halbiert. In ein Pfännchen kommt etwas Butter. Die Bananen, mit der Aussenseite nach unten, braun anbraten lassen. Vor dem Servieren mit Kognak beträufeln und verbrennen lassen.