Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 37 (1947)
Heft: 32

Rubrik: Aus der Küche

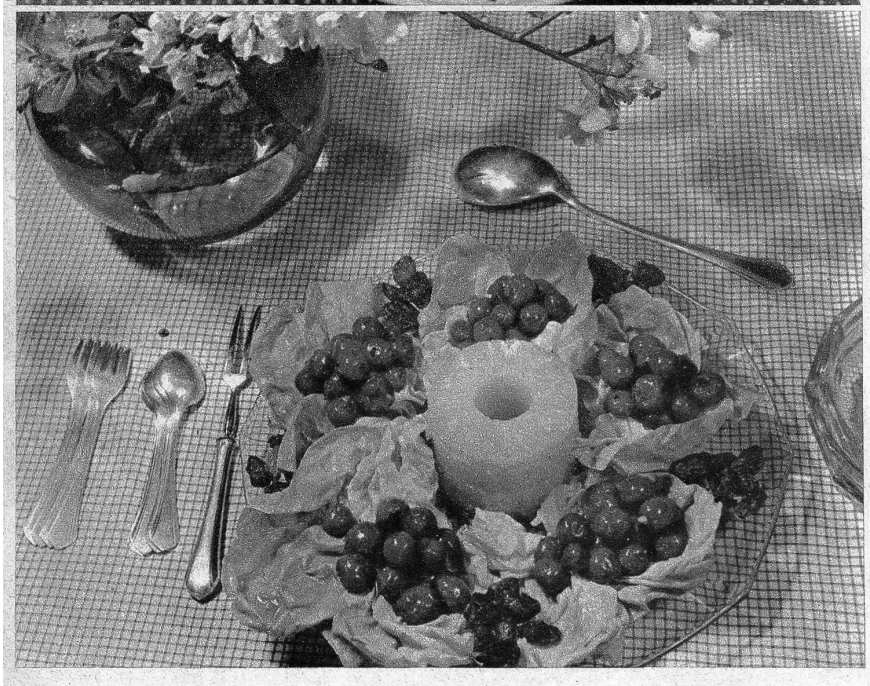
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 15.07.2025

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



Zwei extra gute

VORSCHLÄGE

Menu: Kaltes Hors-d'œuvre-Plättli; Suppe mit Einlage; Spargeln aus grünen Erbsen, mit Tomaten u. frischen Champignons garniert; Pommes frites; Salat; farbenfroher Fruchtdessert.

Hors - d'œuvre - Plättli. Pro Person wird ein Teller gerichtet. Das erspart der Hausfrau Arbeit und ist auch für den Gast bequem. Die Zusammenstellung kann ganz nach dem Geldbeutel einfach oder extra gut sein. Die Hauptsache ist, dass der Teller recht anmächelig aussieht, denn auch «das Auge isst mit!» Gerade wenn die Augen sich an einem hübsch angerichteten Teller freuen, dann schmeckt es doppelt gut. Und nun die Zusammenstellungen: Hummer (aus d. Büchse) mit Mayonnaise überzogen und mit Paprika bestreut, etwas Selleriesalat mit je einem Ananaswürfeli garniert, Sardinen, Toastbrötchen mit Gänseleber bestrichen und in der Mitte gemischten Salat. Zweite Art: Schinkenrollen mit Gewürzgurken, Aufschnitt, Kartoffelsalat mit Mayonnaise angemacht, Gurkensalat, gemischter Rettig-Käse-Salat usw. Es ist gut, wenn man ungefähr weiss, ob die Gäste Fleisch- oder Vegetarier-Liebhaber sind. Je nachdem kann sich die Hausfrau darnach richten.

Spargeln: Wenn frische Spargeln erhältlich sind, werden solche verwendet, und wie üblich zubereitet. Sonst kann man mit Vorteil Büchsenspargeln verwenden. In diesem Falle wird die Büchse geöffnet und in heisses Wasser gestellt. Spargelwasser abschütten und Spargeln auf die Erbsli anrichten. Mit brauner Butter sind die Spitzen zu übergiessen. Erbsli in Butter schwenken und pikant würzen. Tomaten über das Kreuz einschneiden und weich dämpfen. Frische Champignons rüsten, in Scheiben schneiden u. in Butter weichdünsten. Kein Wasser zufügen. Nur mit etwas Salz und einigen Tropfen Zitronensaft würzen. Zu dieser Platte wird braune Butter oder eine Mayonnaise serviert.

Fruchtdessert: Auf einer runden Glasplatte werden zarte, gut gewaschene Kopfsalatblätter geordnet. In die Mitte kommt ein Turm Ananasscheiben. Die Salatblätter werden mit dem Saft der Ananas getränkt. Kirschen, Himbeeren, Brombeeren oder andere Früchte häufchenweise auf die Blätter ordnen. Dazwischen nach Belieben Weinbeeren oder Nüsse streuen. Jeder Gast nimmt nun eine Scheibe Ananas, dazu ein gefülltes Salatblatt. Probieren Sie aber das Salatblatt — Sie werden erstaunt sein, wie gut es schmeckt.

EINIGE FEINE FRÜCHTESPEISEN AUS QUARK UND JOGHURT

Quark - Joghurt - Creme mit Früchten und Flocken: Beliebige, leicht gezuckerte Beeren oder in dünne Schnitzchen geschnittene Aprikosen, Pfirsiche oder Zwetschgen lagenweise mit Rohkostflocken in kleine Schalen oder Coupes einfüllen und je einige Löffel Quark-Joghurt-Creme darübergeben. Als Dessert ist eine Portion Creme mit ½ kg Beeren für 4 Personen ausreichend. Für Nachtessen die doppelte Portion verwenden.

Früchtecreme: Zutaten: 200 g Vollmilch oder Speisequark, 1 Gläschen Joghurt, 1—3 Löffel Zucker, ½ kg Beeren oder Früchte. Zubereitung: Bei Erdbeeren, Brombeeren oder Himbeeren dreiviertel der Beeren mit einer Gabel zerdrücken und die übrigen ganz lassen. Stachelbeeren mit ½ Glas Wasser kochen und durchpassieren. Aepfel roh an der Rohkostraffel reiben und je nach Art der Früchte mit 1—2 Löffel Zucker mischen. Den Quark mit den vorbereiteten Beeren gut verrühren, dann Joghurt und die ganzen Beeren beifügen und die Creme anrichten.

Vanillecreme mit Joghurt: Zutaten: 1 Päcklein Puddingpulver Vanille, 7 dl Milch, 50 g Zucker, 1 Gläschen Joghurt. Zubereitung: Einen Teil des Puddingpulvers mit kalter Milch anrühren und in die kochende Milch geben, den Zucker beifügen und nach Vorschrift kochen. Wenn die Creme erkaltet ist, den Joghurt darunter schlagen und möglichst kalt servieren. An Stelle von Vanillepuddingpulver können auch Caramel, Mandeln, Schokolade oder Mocca verwendet werden.

Früchte mit Zwieback und Vanillecreme: Zutaten berechnet für ein Nachtessen für 4 Personen. Dreiviertel leicht gezuckerte Beeren oder Komkott, 100 g Zwieback, 1 Portion Vanillecreme. Zubereitung: Eine tiefe Schale mit Zwieback auslegen, lagenweise kleine Zwiebackstücklein, Früchte oder Kompott einfüllen und die erkaltete Creme darüber geben.