Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 37 (1947)
Heft: 38

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: 16.07.2025

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

2

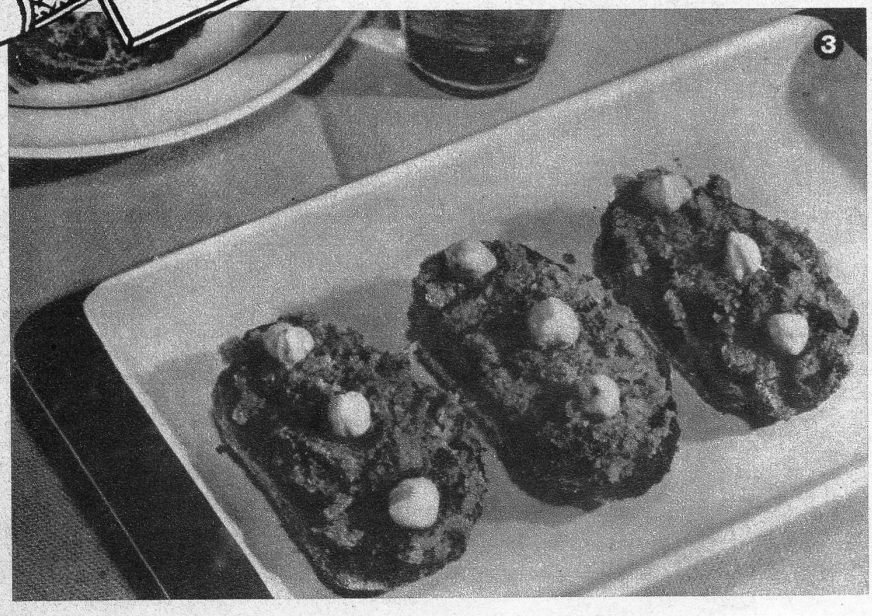
Wenn unerwartet Besuch zum Essen kommt

so können wir uns in der Weise helfen, dass wir rasch zubereitete Speisen wählen, so dass uns trotzdem noch Zeit bleibt, uns auch dem Besuche zu widmen. Hier sind Vorschläge für ein in kurzer Zeit bereitetes Mittagessen.

1 *Tomatenvorspeise* (für zwei Personen). Man nimmt 4 grosse Tomaten, zwei Scheiben Schinken oder Braten, 125 Gramm fertigen Kartoffelsalat oder russischen Salat mit Mayonnaise. Ferner braucht man etwas Salz, Pfeffer, ein paar Salatblätter, ein paar Tropfen Oel und Essig oder Zitronensaft. Von den gewaschenen Tomaten schneidet man ein Deckelchen ab, nimmt mit einem Löffel sorgfältig Kerne und Flüssigkeit heraus. Die Schinkentranchen schneidet man einmal längs durch. Die gewaschenen Salatblätter beträufelt man mit Oel und Essig oder Zitronensaft. In die ausgehöhlten Tomaten legt man je eine Tranche Schinken und füllt in die Mitte den Salat ein. Dann setzt man die Tomaten auf die Salatblätter. Je nach Geschmack können noch Kapern und gehackte Kräuter darübergestreut werden.

2 *Kalbsplätzchen mit Pilzen und Tomaten.* Schöne, nicht zu dünne Kalbsplätzli, wenn möglich Filetstück, werden geklopft, gesalzen, in Mehl gewendet und rasch überbraten. Während man sie auf kleiner Flamme zugedeckt noch einige Minuten ziehen lässt, dünstet man frische oder Büchsenchampignons in wenig Butter weich. Dann richtet man die Plätzli an, gibt die Champignons darüber und garniert mit einer halben Tomatenscheibe. Dazu wird Büchsengemüse und Salzkartoffeln serviert.

3 *Nußschnitten zum Dessert.* Dazu braucht man eine Handvoll geriebene Nüsse, 4 Zwieback, 1 Eigelb oder ein halbes Ei, ein Achtelliter Mich, 1 Esslöffel Kakao, 2 Esslöffel Zucker, etwas Fruchtsaft oder verdünnte Konfitüre oder zwei Esslöffel Haushaltrahm mit wenig Zucker gesüsst, Fett oder Butter zum Braten und Paniermehl. Kakao, Milch, Ei und Zucker werden gut verrührt und die Zwieback in die Flüssigkeit gelegt. Diese müssen gut durchziehen, dürfen aber nicht zu weich werden. Dann wird die untere Hälfte in Paniermehl gewälzt, die Nüsse mit dem Fruchtsaft oder dem Rahm vermischt und auf die Zwieback gestrichen. Diese werden dann nur unten in Butter braun gebraten und warm gegessen.



3

1