Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 37 (1947)
Heft: 39

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: 18.07.2025

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

Kartoffelnestchen bringen Abwechslung

Die Kartoffeln werden in diesem Gitter zu Nestchen gebacken

Ragout in Kartoffelnestchen mit jungem Bohnengemüse

Kartoffelnestchen sind bei uns nicht allgemein bekannt, und doch sind sie nur eine Abart der beliebten Pommes frites, bei deren Anblick jeder schmunzelt. Kartoffelnestchen sind in ihrer Form eine nützliche Ergänzung zu unserm täglichen Speisezettel und erlauben mancherlei Resten in appetitlicher Form aufzutragen. Sie werden folgendermassen hergestellt:

Man reibt rohe geschälte Kartoffeln in lange nicht zu feine Schnitzel in kaltes Wasser. Dann holt man jeweils eine Handvoll heraus, trocknet sie mit einem Leinentuch ab und gibt sie in einen Löffel aus Draht, wie ihn nebenstehendes Bild zeigt, den man vorerst in heisses Oel tauchte. In der Mitte lässt man eine Oeffnung frei. Dann gibt man den Löffel mit den Kartoffeln in heisses Fett und lasst sie solange darin, bis sie knusperig gebacken sind. Dabei muss man aufpassen, dass der Raum in der Mitte frei bleibt. Dies erfordert einige Uebung, geht aber rasch von mal zu mal besser. Die fertig gebackenen Körbchen hält man warm, bis man die entsprechende Füllung bereit hat.

Kartoffelnestchen mit Spinat und Ei

Reste von Spinat kann man als Abendessen reichen, wenn man sie wärmt und in frisch gebackene Kartoffelnestchen anrichtet und mit einem halbierten, wachsweichen Ei garniert.

Ragout in Kartoffelnestchen

Die wie oben angegeben zubereiteten Kartoffelnestchen werden mit einem Fleischragout gefüllt, das durch die Zugabe von Pilzen verfeinert wurde. Hierzu reicht man junge grüne Bohnen.

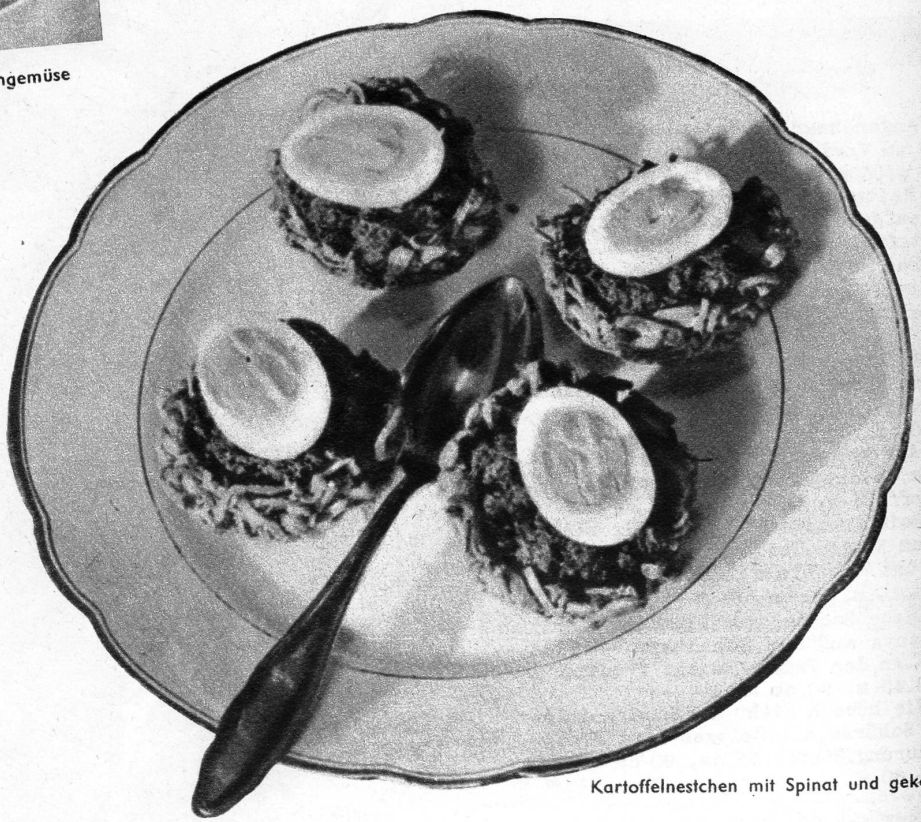
Zwei gute Rezepte, die nichts mit Kartoffelnestchen zu tun haben:

Gemischte Türmchen

Zutaten: 1-2 grosse Knollen Sellerie, 6 Scheiben Weissbrot, 6 Scheiben beliebiger Braten, 3 feste Tomaten, 1-2 Eier, Paniermehl und Bratfett. Die Selleriekknollen werden geschält und fast weich gekocht. Daraus schneidet man 6 ziemlich dicke Scheiben und verwendet den Rest zu einem Salat. Die Sellerieschreiben werden in geschlagenem Ei und Paniermehl gewendet und im Fett gebraten; ebenso verfahrt man mit den in Scheiben geschnittenen Tomaten. Die Brotscheiben werden geröstet, den Braten erwärmt man in der Bratensauce. Nun legt man die Brotscheiben auf eine heisse Platte und beträufelt sie mit Sauce. Darauf legt man eine Sellerieschreibe, dann eine Tranche Fleisch und zuoberst die Tomate. Das Ganze wird mit grünem Salat serviert.

Verschleierte Resten

Zutaten: 250 g Bratenreste, etwas Bratensauce, 4 Eier, 30 g Butter, Saft einer halben kleinen Zitrone, 20 g Reibkäse. Die gehackten Bratenreste werden mit einem Saucenrest zur geschmeidigen Masse verarbeitet. Eine gefettete Auflaufform wird bis zu einem Drittel damit gefüllt. Die Eier werden getrennt, wobei man die Dotter in der Eischale lässt und diese, damit sie nicht kippen, in Eierbecher stellt. Das zu Schnee geschlagene Eiweiss füllt man auf die Fleischmasse bis diese ganz damit bedeckt ist, träufelt zerlassene Butter und Zitronensaft darauf. Dann formt man mit dem Löffel Vertiefungen und lässt die Dotter in diese gleiten. Die Form wird zugedeckt und bis zum Starrwerden der Eier in den Backofen gestellt. Nach Belieben kann man die Oberfläche mit geriebenem Käse bestreuen und bei starker Oberhitze bräunen.



Kartoffelnestchen mit Spinat und gekochtem Ei