

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 37 (1947)
Heft: 42

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

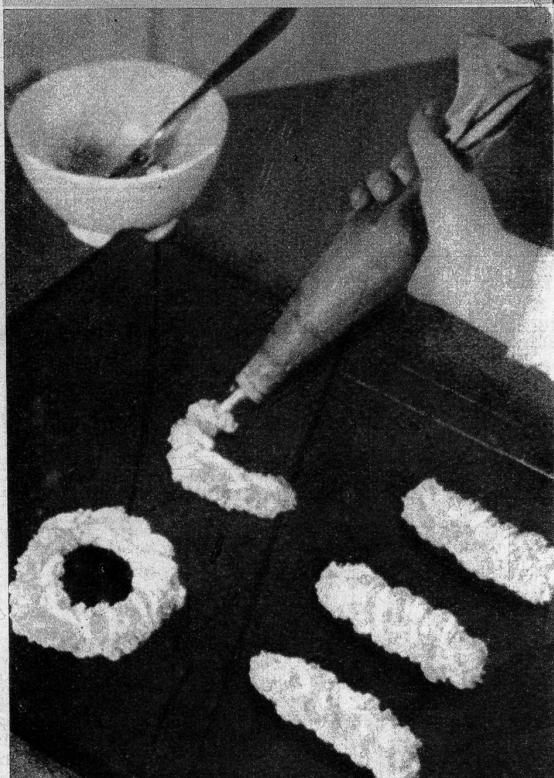
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 03.07.2025

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

Kartoffelpastetchen: Zutaten: 1 Teller voll geschälte, gekochte, heiss durchgepresste oder erkaltet geriebene Kartoffeln, 2 Eier, 2-3 Esslöffel Mehl, Salz, Muskat. Diese Zutaten werden gut miteinander vermisch. Diese Masse wird in kleine gebutterte Pastetchenformen gebacken, dann herausgenommen, in der Mitte etwas ausgehöhlt und mit gehacktem und gekochtem Fleisch oder mit Rührei gefüllt.

KARTOFFELN



Kartoffelringe: Aus dem oben angegebenen Teig kann man Ringe oder andere Formen mit dem Spritzsack auf ein gut gefettetes Backblech spritzen und im Ofen backen. Dies gibt eine hübsche Zugabe zu Fleisch und Gemüse.



auf verschiedene Art

Süsse Kartoffelklösse: Aus 250 g gekochten und geriebenen Kartoffeln, 1 Ei, 65 g Mehl und etwas Salz bereitet man einen Teig, den man auf einem mit Mehl bestreuten Brett ausrollt. Dann schneidet man ihn in Streifen, bestreicht diese mit zerlassener Butter und streut Zimt-zucker und Rosinen darauf. Dann rollt man die Streifen ein, drückt sie an beiden Enden zu und legt sie in eine gefettete, eiserne Pfanne. Dann giesst man einen Viertelliter Milch darüber und lässt das Ganze

zugedeckt solange dünsten, bis die Milch aufgesogen ist.

Apfelküchlein aus Kartoffelteig: Dem für Kartoffelklösse angegebenen Kartoffelteig fügt man 50 g Zucker bei, schneidet den ausgerollten Kartoffelteig in Vierecke und wickelt in jedes eine Apfelspalte. Dann werden die Küchlein in der gut gefetteten Pfanne gebacken.

Grosser Kartoffelring: Die obige Masse wird in eine gut gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Ringform eingefüllt und so im Ofen gebacken. Man kann auch etwas Reibkäse unter diese Kartoffelmasse rühren.



Nusskartoffeln: Aus 250 g gekochten und geriebenen Kartoffeln, 1 Esslöffel Mehl, $\frac{1}{2}$ Ei, — es kann auch nur ein Eigelb oder ein Eiweiss sein — 15-20 Stück grob gehackten Haselnüssen und etwas Salz mischt man einen Teig, den man gut verarbeitet. Dann formt man eine grosse Rolle, von der man Scheiben

abschneidet, die zu Nudeln gerollt und im Fett gebraten werden. Dies gibt ein gutes Abendessen, zu dem man noch grünen Salat serviert.