

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 37 (1947)
Heft: 43

Rubrik: Aus der Küche

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

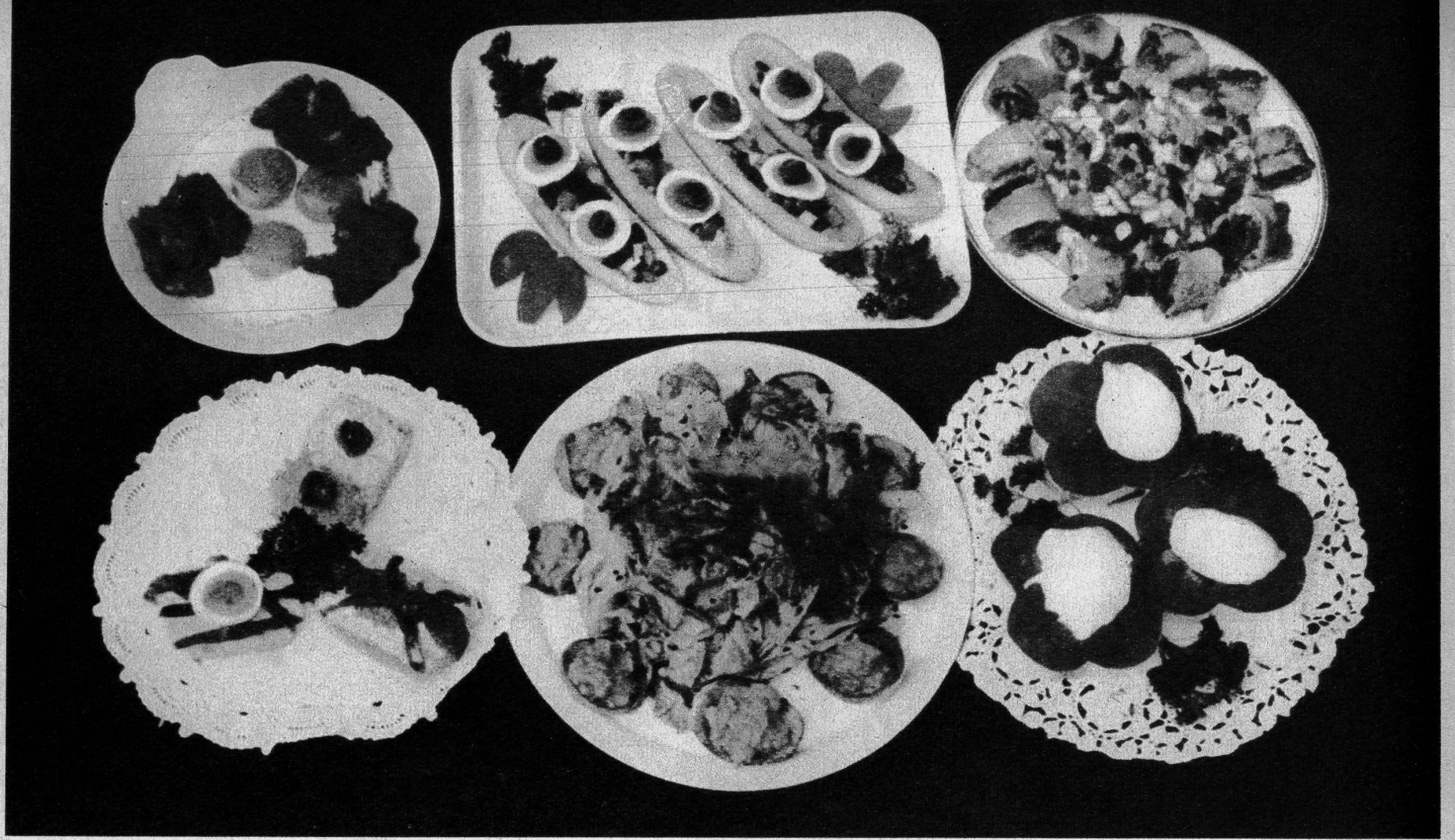
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

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



Verschiedene Eiergerichte

Spiegeleier mit Tomaten: (im Bild oben links). Um die Spiegeleier, die man in reichlich Butter, damit sie nicht kleben, gebacken und auf den Teller angerichtet hat, garniert man in Butter weich gedämpfte Tomaten.

Gefüllte Gurken: (im Bild oben Mitte). Geschälte und halbierte, in Salatsauce getunkte, gewürzte und ausgehöhlte Gurken werden mit Gemüsesalat gefüllt und mit Eierscheiben und Sardellenfilets garniert.

Gemischtes Gemüse mit Omelette: (im Bild oben rechts). Verschiedene Gemüse werden klein geschnitten und miteinander weich gedämpft. Man kann auch Gemüseresten dazu verwenden. Aus 1 Ei, 1 Esslöffel Mehl, 2 Esslöffel Wasser oder Milch und einer Prise Salz wird ein Teig geschlagen und daraus Omelette gebacken, die man rasch rollt, in Tranchen schneidet und zum gemischten Gemüse serviert.

Eierbrötchen: (im Bilde unten links). Brotscheiben werden getoastet oder leicht geröstet und mit Butter bestrichen. Eiweiss und Eigelb eines hart gesottenen Eis

werden jedes für sich gehackt und auf die Brotscheiben so arrangiert, dass das Eigelb in der Mitte ist und das Eiweiss darum herum einen Kranz bildet. Zuletzt legt man 2 Sardellenfilets kreuzweise auf das Eigelb. Auch gerollte Sardellenfilets können als Garnitur dienen.

Rührei mit Wurst: (im Bilde unten Mitte). Grosse Wurstscheiben werden in etwas Fett solange gebacken, bis sich die Ränder heben und die Scheiben kleine Körbchen bilden. Diese füllt man mit Rührei aus drei verklopften, mit Salz und Pfeffer gewürzten Eiern, die man auf kleinem Feuer gut verrührt hat, bis sie die nötige Festigkeit haben. Dann zieht man sie vom Feuer und fügt ein Stück Butter und Haushaltrahm bei. Dazu reicht man Kopfsalat.

Belegte Brote mit Tomatenscheiben und verlorenen Eiern: (im Bild unten rechts). Brotscheiben werden leicht geröstet und mit Butter verstrichen. Darauf legt man Tomatenscheiben und je ein verlorenes Ei, das man in schwach siedendes Wasser mit Salz und wenig Essig geschlagen hat. Man lässt es im Wasser ca. 3-4 Minuten ziehen, hebt es sorgfältig mit der Schaumkelle heraus und legt es auf je eine Brotscheibe.

Eierbrötchen: Zutaten: kleine Weissbrotschnitten, etwas schaumig gerührte Butter, Eier, grüne Kräuter, ein Rest Bratensauce, ein klein wenig Senf, Reibkäse. Die Brotschnittchen bestreicht man ganz dünn mit Butter. Die Eier kocht man hart, lässt sie abkühlen und schält sie, das Gelbe nimmt man heraus, verrührt es mit Kräutern und Bratensauce zu dicklicher Masse und fügt das gehackte Eiweiss bei. Man streicht die Masse auf die Brötchen, bestreut sie dick mit Reibkäse und überbäckt sie im Ofen. Heiss servieren.

Pilzeiernpastetchen: Zutaten: 6 Eier, 1/4 l Milch, 500 g in etwas Butter gedünstete beliebige Pilze, Salz. Man hackt die Pilze und mischt sie unter die gesalzenen, tüchtig mit der Milch verquirlten Eier. Förmchen oder kleine Tassen streicht man mit Fett aus, giesst die Eiermasse hinein und lässt sie in leise siedendem Wasser stocken. Man stürzt sie auf frisch geröstete Brotscheiben und reicht sie sofort.

Eiergericht aus Saucenresten: Hat man Bratensauce übrig, kann man daraus ein kleines Eiergericht bereiten, das vorzüglich schmeckt. In kleine gebutterte Backförmchen füllt man ein wenig Reis oder Kartoffelstock und schlägt darauf ein frisches Ei. Die Bratensauce wird mit etwas saurer Sahne und Mehl gequirlt (auf eine Tasse Sauce etwa ein Löffel Sahne und ein Teelöffel Mehl) und darüber gegossen. Man lässt die Eier im Ofen fest werden.