

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 33 (1943)  
**Heft:** 45  
  
**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:** 16.03.2025

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

# Gefüllte Gemüse

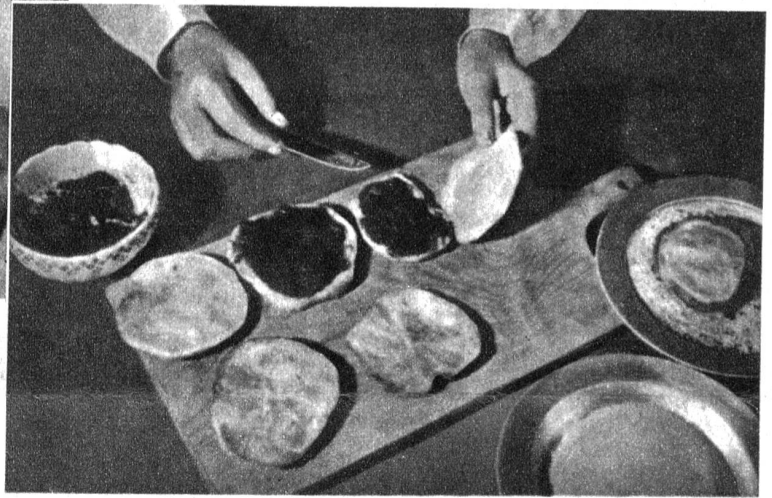
sind eine willkommene Abwechslung im täglichen Menu. Dadurch, dass uns im Fleisch und in vielen anderen Lebensmitteln grosse Einschränkungen auferlegt sind, richtet sich unwillkürlich unsere Aufmerksamkeit auf die möglichst gute Zubereitung der Gemüse, die noch unbeschränkt erhältlich sind. Man kann dabei mit etwas Mehrarbeit sehr schmackhafte Gerichte zusammenstellen, die durch ihren erhöhten Nährgehalt besonders an fleischlosen Tagen besonders willkommen sind.



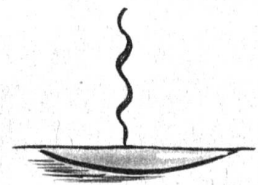
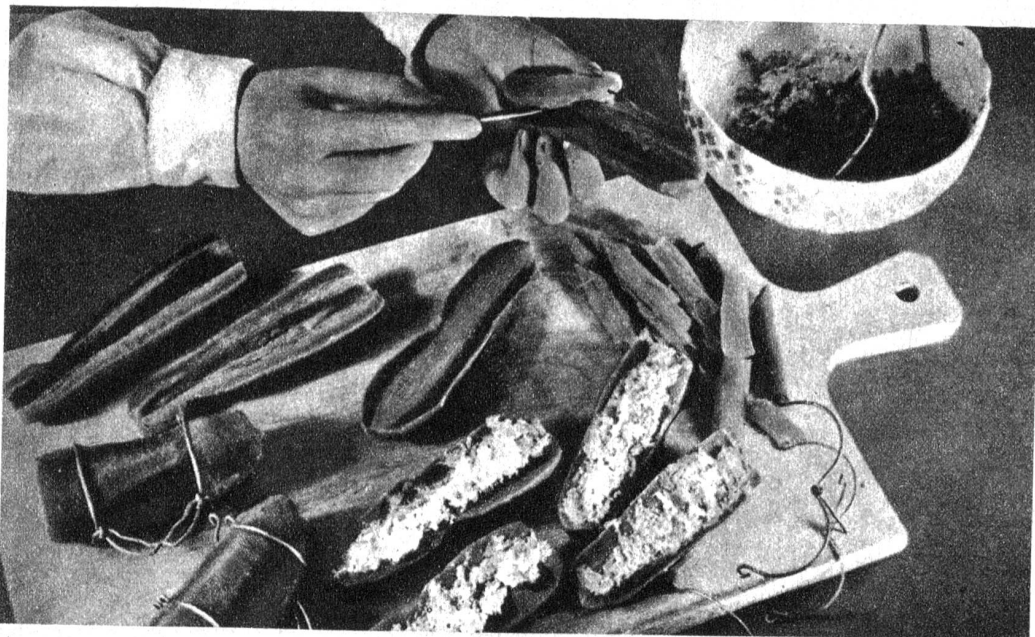
**Gefüllte Gurken:** Die Gurken werden geschält, von den Kernen befreit und kurze Zeit im Salzwasser gekocht. Hierauf werden sie mit einer Füllung aus Hackfleisch, oder an fleischlosen Tagen, von Gerste, die wie Reis gekocht wurde und mit grünen Kräutern, evtl. etwas Speckwürfel vermischt wird, gefüllt. Die gefüllten Gurken werden in eine bebutterte Form gebracht, mit etwas Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht und ca. 30 bis 40 Minuten im Ofen gebacken.



**Gefüllte, panierte Kürbisschnitten.** 1 kg Kürbisfleisch wird geschält, von den Kernen und allem Weichen befreit und in etwa  $\frac{1}{2}$  cm starke Scheiben geschnitten. Man beträufelt sie mit Zitronensaft, salzt und würzt sie und lässt sie etwa eine Stunde ziehen. Dann bereitet man eine Fülle aus gehacktem Fleisch, oder aus gerösteten Haferflocken mit viel Grünem und Zwiebeln gemischt, füllt die Schnitten und befestigt sie je zwei und zwei mit Hölzchen, wie unser Bild zeigt, wendet sie in Ei, das man mit einem Kaffeelöffel Mehl und 3 Esslöffel Milch verrührt hat, dann im Paniermehl und überbratet sie auf beiden Seiten.



**Gefüllte Selleriescheiben.** Den geschälten Sellerie kocht man halbweich, lässt ihn erkalten und schneidet ihn in dicke Scheiben. Dickes Tomatenpüree würzt man mit Salz, 1 Messerspitze Liebigs Fleischextrakt, fügt etwas Haushaltsrahm bei, bestreicht damit die Scheiben und fügt immer zwei zusammen. Man paniert diese wie im obenstehenden Rezept und überbratet sie.



**Gefüllte gelbe Rübli (Pfälzer-rübli).** Man kann diese sowohl paniert, wie die Kürbisschnitten braten, oder aber auch unpaniert in etwas zerlassenem Speck weich dünsten. Als Füllung eignen sich besonders feingehackte, gedünstete Pilze, die mit viel gehackten Kräutern vermischt werden. Auch gehacktes Fleisch, Fleischresten oder Kartoffelstock (mit etwas Mehl und 1 Ei vermischt) können dazu verwendet werden.