

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 36 (1946)  
**Heft:** 3  
  
**Rubrik:** [Für die 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:** 29.03.2025

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

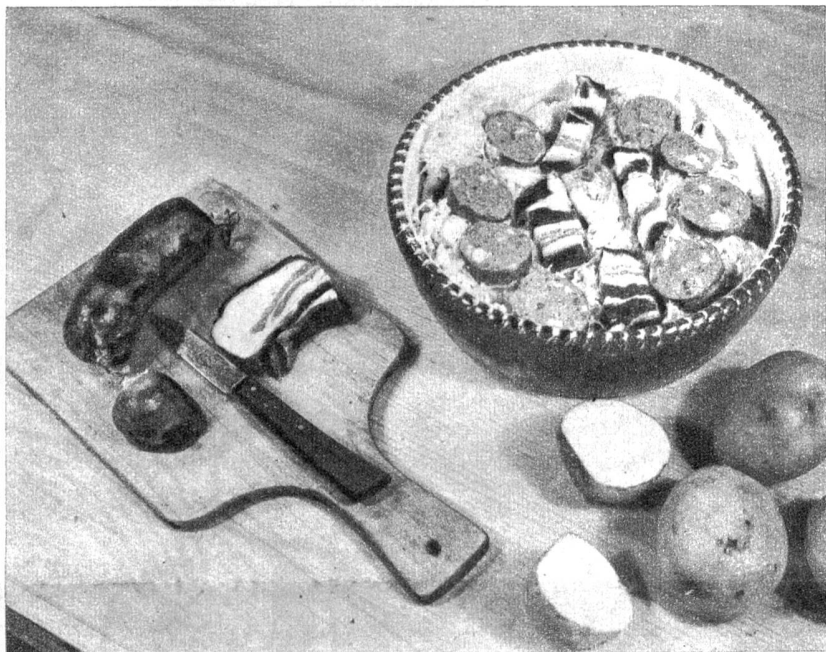
# Was gibt es heute?

Wir schlagen vor — Sie wählen!

## Sauerkraut-Eintopf

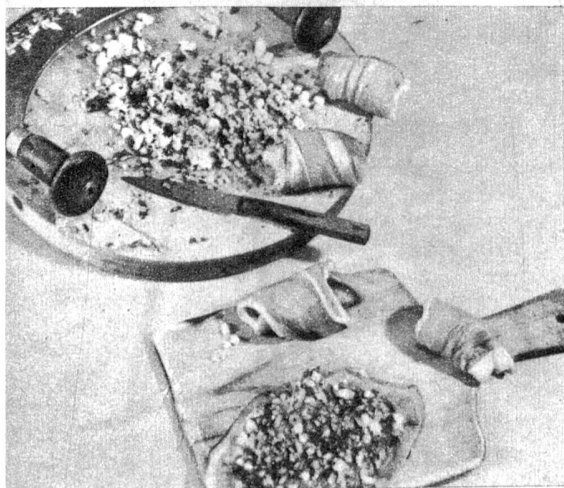
Eine feuerfeste Form mit dünnen Speckscheiben auslegen, dann eine Lage Sauerkraut, eine Lage fein-

geschnittene Wurst (Savelats), wieder Sauerkraut. Die Kartoffeln werden gut gewaschen, halbiert und in der gleichen Ofenhitze wie das Sauerkraut weich gebacken.



## Gefüllter Kohl — einmal anders!

Ein Kohl wird gut gewaschen und die Blätter leicht abgebeugt. Unterdessen wird Hackfleisch mit viel Petersilie, Sellerie, geraffelten Rüebli vermischt, pikant abgeschmeckt und in wenig Öl oder Fett gebraten. Etwas Mehl überstäuben und gut durchrühren. Nun wird jedes Kohlblatt mit einer Schicht Fleisch versehen (der Kohl wird ganz gelassener, darf aber nicht zu fest sein). In ein Tuch binden und Wasser weichkochen. Dazu eine rezente Tomatensauce servieren.



## Rindsvögel

Beim Metzger Rindfleisch-Schnitzel verlangen, und zwar sehr dünn. Als Fülle: 50 g Speck, 1 Ei, Peterli, Zwiebeln, Knoblauch. Die Zutaten fein wiegen. Die Plätzli zuerst mit etwas Öl bestreichen und eine halbe Stunde liegen lassen. Nachher ist die Fülle aufzutragen. Zusammenrollen und einen Zahnstocher durchstechen. Die Plätzli erst über die aufgetragene Fülle salzen, da das Salz Wasser zieht und die Plätzli nahher gerne trocken werden.



## Kartoffeltäschli auf gedämpftem Kohl

(mit Steinpilzen)

Resten-Kartoffelstock wird mit aufgelöstem Trockenvolleipulver, gedörrten Steinpilzen (nicht einweichen), Zwiebeln, Knoblauch und Salz vermischt. Eine Prise Backpulver oder Natron nicht vergessen. Aus der Masse Täschli formen und im Fett oder auf dem Backofen backen lassen.



## Omeletten — aus Trockenvollei

Trockenvollei einweichen oder eine Prise Natron zufügen, dann kann man es sofort verwenden. Einen gewöhnlichen Omelette-Teig aus Vollmehl zubereiten. Gut schlagen und zuletzt nochmals etwas Backpulver zufügen. Getrocknete Steinpilze darunter geben. Sie brauchen nicht eingeweicht werden. Mit Salz, Muskat und ganz wenig zerdrückter Knoblauchzehe würzen. Im Fett oder Öl backen und mit geriebenem Käse bestreut servieren.