

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 36 (1946)  
**Heft:** 35  
  
**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:** 16.03.2025

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

# Kurz und gut

Es ist nicht immer gesagt, dass das «Schnell-Kochen» auch wirklich teuer sein muss, wie es gerade sehr viel von

Berufstätigen zu hören ist. Die nachfolgenden ausprobierten Rezepte werden es Ihnen beweisen.



## Verlorene Eier

Die Zubereitungsart braucht ein wenig Fingerspitzengefühl. Zuerst werden drei Brotscheiben im Fett geröstet oder getoastet. In eine tiefe Pfanne (Casserole) kommt viel Wasser, d. h. das Wasser muss zweimal über die Eier gehen. Eine Prise Salz, ein Esslöffel Essig oder Zitronensaft zufügen. Wenn das Wasser anfängt zu kochen (es darf nicht sprudeln) wird ein Ei sorgfältig hineingeschlagen. Mit der Gabel umhüllt man nun den Eidotter mit dem gerinnenden Eiweiss. Nach etwa 3 bis 4 Minuten hebt man das Ei mit der Schaumkelle sorgfältig hinaus. Auf die Brotscheiben legen, mit grünem Salat garnieren und nach Lust mit Tomatensauce servieren.

## Gurken- oder Zucchettis- scheiben, gefüllt

Zarte Gurken oder Zucchini in dicke Scheiben schneiden. Bei den Gurken mit einem Messer das Kerngehäuse ausschneiden und probieren, ob die Kerne nicht bitter sind. Wenn dies nicht der Fall ist, braucht das Kerngehäuse nicht entfernt zu werden. Zucchini gut waschen; wenn die Frucht jung ist, braucht sie nicht geschält zu werden. Wir können nun die Scheiben, wiederum auf dem Drahtgitter, halbweichkochen lassen, was in etwa 10 Minuten der Fall ist. Mit Zitronensaft beträufeln. Die Scheiben dürfen nicht ver-

fallen. Die Füllung können wir verschiedenartig ausführen: Thon — Makrelen — Seleriesalat — eine Scheibe Tomate mit gehacktem Ei — russischer Salat — Quark, vermischt mit Tomatenpüree und Paprika usw.

## Gefüllte Tomaten

Ich glaube, etwas Dankbarer als Tomaten gibt es fast nicht. Wir können sie dämpfen, im Ofen backen, im Fett braten, aushöhlen oder ganz lassen, halbieren, mit Käse belegen und in ausgelassener Butter (sofern man hat) backen und vieles andere mehr. Auf der Abbildung wurden die Tomaten ausgehöhlt, mit Salz und Pfeffer ausgerieben, frische Erbsli, die man vorher auf einem Drahtsieb in der Pfanne im Dampf halbweichgekocht hat, eingefüllt, einige Fettflocken aufgesetzt und in der Gratinform gebacken.

## Pikanter Blumenkohlsalat

Ein grosser, weisser Blumenkohl rüsten und in Röschen teilen. Ein Ei hartkochen und hacken. Die Salatsauce soll eine Spur Knoblauch, etwas feingewiegte Zwiebeln, etwas Thymian, Salz, Senf und Zitronensaft enthalten. Die weichgekochten Blumenkohlröschen in die Sauce legen und leicht mit der Sauce mischen und mit Käseschnitten servieren.