

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 37 (1947)
Heft: 17

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.](#)

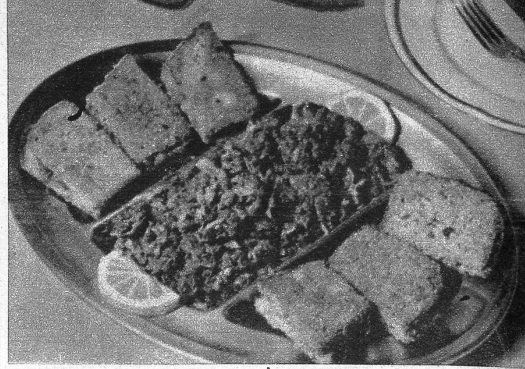
Download PDF: 16.03.2025

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

**Auf Monatsende
muss man sparen**



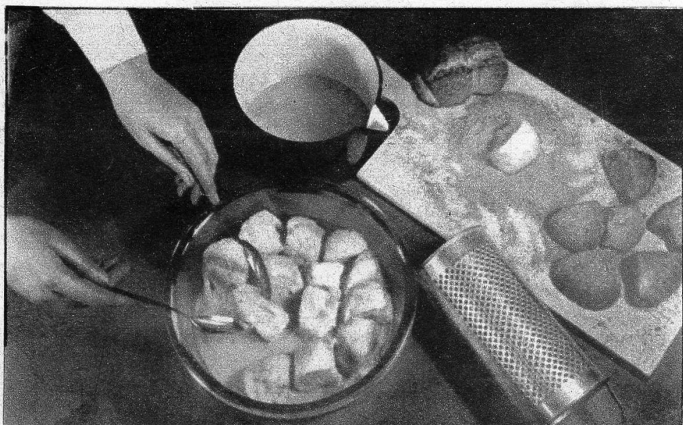
Die Schnitten werden mit Fleischfarce gefüllt



Die gebackenen Schnitten mit Spinat angerichtet

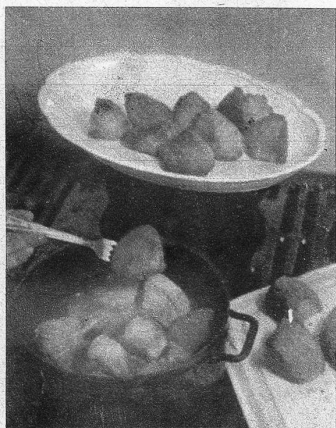


Schwedischer Beef ist sehr ausgiebig. Von 1 Pfund Fleisch erhält man 14 Beefsteak



Die Semmeln werden eingeweicht und paniert

Karthäuserklösse, eine beliebte Süßspeise



Im Fett werden die Karthäuserklösse knusprig gebraten

Zutaten: 6 Weggli, 6 Eier, $\frac{1}{2}$ l Milch, 125 g Zucker, Backfett. Die Weggli werden auf dem Reibeisen abgerieben, bis sie weiss sind, dann in vier Teile geschnitten und in der mit den Eiern und dem Zucker verrührten Milch mehrere Stunden unter öfterem Wenden eingeweicht. Sind sie ganz vollgesogen, so werden sie in der abgeriebenen Rinde paniert und in reichlich Fett hellbraun gebacken. In gleicher Weise werden «Besoffene Jungfern» hergestellt, nur verwendet man dann anstatt Milch Weisswein oder Apfelwein.

Gefüllte Schnitten

Dazu kann man alle Fleischresten verwenden. Das Fleisch wird durch die Fleischhackmaschine getrieben, mit Ei, Salz und Muskat, auch etwas gehackten Zwiebeln vermengt, doch lässt man Zutaten wie eingeweichtes Brot oder Kartoffeln weg. Dünne Brotschnitten werden mit Tomatensaft

oder Würfelbrühe leicht beträufelt, mit dem gehackten Fleisch bestrichen und immer zwei Schnitten zusammengelegt. Man drückt die Schnitten gut zusammen, wendet sie in Ei und Paniermehl und bratet sie in reichlich Fett. Diese Schnitten können zu Gemüse oder Salat serviert werden.

Schwedische Beef

Diese sind sehr ausgiebig, weil zu der Fleischmasse noch Gemüse und Flüssigkeit beigegeben wird. Man braucht dazu: $\frac{1}{2}$ kg gehacktes Ochsenfleisch, 1 Eigelb, 2 Tassen Milch, 1 Esslöffel Salz, $\frac{1}{2}$ Teelöffel geriebenen Ingwer, 2 Esslöffel gehackte Zwiebeln, $2\frac{1}{2}$ Tassen gekochte Kartoffeln, 1 Tasse rote Randen (die beiden letzteren werden in kleine Würfel geschnitten), 3 Esslöffel Essig von den roten

Randen, 100 g Butter oder Fett. Das Fleisch wird mit dem Eigelb, der Milch, den Gewürzen und den vorher gebräunten Zwiebeln gut verrührt. Die Kartoffeln, roten Randen und Essig gibt man vorsichtig darunter, wenn notwendig noch etwas Paniermehl. Aus der Masse formt man runde Beefsteaks, die man im Fett schön braun bratet.

Makkaronisalat

Die Makkaroni werden in siedendem Salzwasser weichgekocht (ca. 25 Minuten), dann abgossen und erkalten gelassen. Man vermischt sie mit Mayonnaise, gehacktem Schinken und etwas Tomatenmark und richtet sie auf

eine runde Schüssel an. Einige lange Makkaroni legt man über Kreuz und bedeckt die Zwischenräume mit gehacktem Schinken. Mit Tomatenscheiben garniert, ist diese Platte eine nahrhafte Speise für warme Tage.

