



**Bürgerliche Ersparniskasse Bern**  
**GESCHÄFTSBERICHT 2005**





Wiltie Kros Äyr machere

Nimb Äyr thues am spitz auf, und schil  
 dab gelb, und dab weiss darauss, und  
 machs wie Eingeweide Äyr, schlag daruoch  
 frey Äyr daran, dz kein lücht wurd, Äyr  
 wühleren, Junbar, saffra daran, und güt  
 Ansehten, und Äyr die fell wider in die  
 Äyr schelffen und stoch z oder 5. Äyr ay ein  
 spitz, und saluen, flöthlin für die Löchlin  
 dab mit Jarauss kam, und legt auf dem kopf  
 das Fracten

Wiltie geficke Äyr machere

Nimb Äyr thues am spitz auf, und die darter  
 und dab weiss darauss, klopf wol wider  
 ainander hart saluen, und Petterling  
 darunder, gewirtz ab, mach deinem gefallen  
 Äyr wider in die schelffen, und mach  
 dab Löchlin mit aim taiglen zue, lass lang  
 am barchen, wirtz hin und wider dz nit an  
 bren

Mer geficke Äyr zue machere

Leg die Äyr am spitz auf, und klopf  
 die wol, und Äyr poffen, saffra daran

Nimb ayr thues am spitz auf , und den dot-  
 ter unnd das weiss darauss , klopf wol  
 under ainander häckh saluen unnd Petter-  
 ling darunder , gewirtz ab , nach deinem

gefallen thues wider in die schelffen,  
 unnd mach das Löchlin mit aim taiglen  
 zue , lass langsam bachen , riers hin und  
 wider dz nit anbren.



# Zum Bildthema: «Wiltu gefülte Ayr machen»

(Gefüllte Eier)

## Zutaten für 4 Personen

- 8 Eier
- 4 EL Rahm
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 EL fein geschnittener Schnittlauch
- Salz und Pfeffer
- 8 Rondellen Blätterteig
- 5 cm Durchmesser

Salz für die Backform



## Zubereitung



Den Spitz der Eier vorsichtig wegschneiden und die Eier (Eigelb und Eiweiss) in eine Schüssel geben.



Petersilie fein hacken.



Rondellen aus Blätterteig ausstechen.



Die Eier verquirlen, mit den gehackten Kräutern und dem Rahm vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die Eimasse wieder in die Schalen füllen und das Ganze mit den Blätterteigrondellen bedecken.



Eine Backform oder ein Ofenblech dick mit Salz bedecken und die Eierschalen ins Salz stellen.



Den Teig mit der restlichen Eimasse bestreichen und im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen ca. 18 Minuten backen.

Die Eier können warm oder kalt serviert werden.

**Tipp: Die Eier eignen sich gut für das Osterfrühstück.**







**Burgerliche Ersparniskasse Bern**  
GESCHÄFTSBERICHT 2006



*Urs Hauri*





Dann ain guetere wain daran, Vund ain wenig  
spitz vnd saltz, Versüßet es vort am saltz spiz,  
vnd gibet dann, Eßes Zucker wuelin vnd ingelin  
durch zuecken daran, Vund Laß ainander ain  
guetere wail sieden, Das Du zuerfel gar Lündt  
spiz, Dann schütt die Zwer oder fisch Labridig  
an die Zwer, Vnd Laß sieden biß guing Jar.

### Ain guetter Prat fisch zue machen

Nimb den fisch, Vund thue in auf, vnd saltz in dar  
nach thue ain guetere spitz daran, Laß in ain  
halb stund darinnen ligen, Darnach Nimb  
das Ingewaid, Masaron, Rosmarin, Saluen  
oder was du für guetere Kreuter hast, welsch  
nus ain wenig Kramelbeer, Das alles stoss in  
ainem Mörser, Nimb Pfeffer Zucker Butter  
Ries vnd durch ainander fills in den fisch, Leg  
in auf den Rost, Laß in fein kiel braten, Nim  
ain spitz in ain Pfendli, thue öl oder Butter  
darein vnd ain wenig Kramelbeer, ain wenig  
safran vnd Pfeffer, Laß durch ainander sieden  
vnd bestreich den fisch offt darmit, wann du  
in vnd Laß biß er Pratten ist.

Nimb den fisch, und thue in auf, und saltz in darnach thue ain guetten essich daran, lass in ain halbe stund darinnen ligen, darnach nimb das Ingewaid, Masaron, rossmarin, Saluen oder wass du für guette kreuter hast, welschnus ain wenig kramelber, dass alles stoss in ainen Mörser, nimb pfeffer imber butter riers

durch ainander fills in den fisch. Leg in auf den Rost, lass in fein kiel bratten, Nim ain essich in ain Pfendli, thue öl oder Butter darein und ain wenig Kramelbeer, ain wenig safran und pfefer, lass druch ainander sieden und bestreich den fisch offt darmit, wann du in umbkehrst biss er pratten ist.



# «Ain guetten Prat fisch zuemachen»

(Gefüllter Kräuterfisch)

## Zutaten für 4 Personen

- 4 Stk. ganze Forellen
- Salz
- 4 El Essig
- 2 El Butter zum Braten
- 6 Safranfäden
- 2 El Butter zur Fertigstellung

## Füllung

- 2 Schalotten
- 1 El geschnittener Schnittlauch
- 1 El Thymianblättchen
- 1 El Petersilie
- 1 El frische Kerbelblätter
- 1 El Butter zum Dünsten



## Zubereitung

Die Forellen wenn nötig ausnehmen und gründlich waschen.

Die Forellen mit Essig bestreichen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

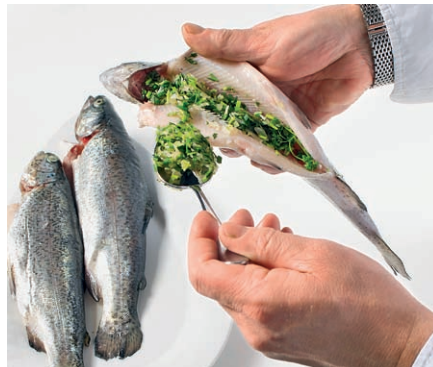


Die Schalotten und die Kräuter hacken.



Die Schalotten in Butter weich dünsten, die Kräuter dazugeben und erkalten lassen.





Die Forellen auf der Innenseite leicht salzen und mit der Kräutermasse füllen.



Den Fisch rundum salzen und leicht pfeffern.



Eine Bratpfanne erhitzen, Butter und Safranfäden dazugeben und die Forellen darin pro Seite ca. 1 Minute bei nicht allzu starker Hitze anbraten.

Die Fische mit der Pfanne in den auf 160° vorgeheizten Ofen schieben und darin ca. 5 – 6 Minuten fertig braten.

Dabei immer wieder mit der Butter übergießen.



Wenn die Forellen gar sind, aus der Pfanne heben und beiseite stellen.

Die restliche Butter in die Bratpfanne geben, schmelzen und über die Forellen gießen.

Dazu Zitronenschnitze und Kartoffeln servieren.







A top-down view of a white table setting. In the center is a large white plate. To the left of the plate is a silver fork, and to the right is a silver knife. In the top right corner, there is a small, clear glass. The background is a light-colored, textured surface, possibly a tablecloth.

**Bürgerliche Ersparniskasse Bern**  
GESCHÄFTSBERICHT 2007



Urs Hauri





## Zwei Hündern Prättere.

25. Pratt in auf der statt. Dann zertail in Jarth  
Dann zwifche klein. Vund geröst im schmalz,  
geuss ain essich vnd flaischbrüe daran, das  
gesotten sey, zuckers, ain wenig Pfeffer, Negelin  
gewirtz, wiltu gern so thue ain saffran daran,  
Girsch vund Reeg Wiltbrett nie gewirtz

26. **D**ann Nind das wiltbrett oder Girsch, vnd vber  
sprüdt in ainem Wasser, geuss dann disselbig  
frisch Gerab, vund mach ain andern darvber  
du mach als, erstlich ain Wein, z dich vund  
ain Blut, wannou du wilt, Hamer, oder  
... dann vider, sprüdt dann dings ainander,  
vnd koch mit rot dury, darnach geuss ain  
an das wiltbrett, vund lass koch sieden, vund  
gewirtz ab mit zucker, Pfeffer zinstwurzeln  
vnd Negelin, wiltu so magst ain Taffra  
ding darinn thun, vund wann du es aussicht  
vnt so stou darinn ain gaffensch, das zoffel  
Mandri, groß vnd klein vberwilt, gibbt  
ffür zucker vnd zinstwurzeln darinn, vund so du  
das wiltbrett in die schüssel thust, so bespritzt

Pratt in auf der statt, hack den zwifel  
klein und geröst im schmalz, geuss ain  
essich und flaischbrüe daran, das gesotten  
sey, zuckers, ain wenig Pfeffer, Negelin  
gewirtz, wiltu gern so thue ain saffran  
daran, dann zertail in.

# «Ain Rinderen Pratten»

(Rindsbraten)

## Zutaten für 6 Personen

1.5 kg	Rindsbraten
1 Fl.	guter Rotwein
1 Tasse	Rotweinessig
4–5	Gewürznelken
1 TL	schwarze Pfefferkörner
2	grosse Zwiebeln
1	Karotte
¼	Knollensellerie

Schmalz oder Bratbutter zum Braten, Salz, Pfeffer, etwas Zucker und nach Belieben etwas Safran.



## Zubereitung

Die Zwiebeln und die Gemüse rüsten und in 5 mm grosse Würfel schneiden.

Das Fleisch mit den Gemüsen in eine Schüssel geben und mit dem Rotwein und dem Essig übergiesen.

Die Pfefferkörner und die Nelken dazugeben und zugedeckt ca. 2 Tage im Kühlschrank marinieren.

Das Fleisch aus der Marinade heben und trocken tupfen.

Die Gemüse mit einer Schaumkelle aus der Marinade heben.

Die Marinade aufkochen und durch ein feines Tuch passieren.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.





Eine hochrandige Bratpfanne erhitzen, etwas Schmalz oder Bratbutter dazugeben, das Fleisch rundum gut anbraten, herausheben und beiseite stellen.



Die Pfanne reinigen, wieder etwas Schmalz oder Bratbutter dazugeben, die Gemüse darin anrösten, mit der Marinade ablöschen, das Fleisch dazugeben, zugedeckt aufkochen und im auf 160°C vorgeheizten Backofen ca. 2 Stunden garen.



Das Fleisch aus der Sauce heben und warm stellen.  
Die Sauce aufkochen und zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen.  
Dabei immer wieder abfetten.  
Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit etwas Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Safran abschmecken.



Das Fleisch tranchieren, auf Platte oder Teller anrichten, mit der Sauce nappieren und servieren.  
Als Beilage passt Kartoffelstock oder Polenta.







**Burgerliche Ersparniskasse Bern**  
**GESCHÄFTSBERICHT 2008**



Urs Hauri





## Zue Epffel Dortten mit schneiben.

Nimb guet epffel schnitz auß ainen Epffel  
8 stück, darnach sie gross sindt, und ker sie  
in einem mal umb, bach sie aber nit so wol  
als sonst epfelschnitz, darnach mach ain  
Bödelin mit Ayrn, unnd mit ainem hohen  
raufftlin, und leg die Epffel schnitz darauff  
zue negst ainainander, biss der boden vol  
wirt, darnach see Weinbeer, Relin, und Zucker  
darauff, darnach magstu wider ain berg epffel  
darauff legen, und wider wie ob gesagt sey, und  
mach ain zerschnitt auß dertzen daruber,  
darnach thut in ain dorotter Pfannen und lass  
bachen, und bestreichs mit dem gelben vom  
ay, doch magst die epfel roch nehmen, und auf den  
boden legen in aller mass wie oben ge-  
melt, mit gewirtz unnd allem, darnach leg  
ain weiss frisch schmalz darauff und lass  
lass bachen.

Nimb guet epfel schnitz auss ainen Epfel  
acht stück, darnach sie gross sindt, und  
ker sie in einem mal umb, bach sie aber  
nit so wol als sonst epfelschnitz, darnach  
mach ain Bödelin mit Ayrn, unnd mit ai-  
nem hohen raufftlin, und leg Epfel schnitz  
darauff zue negst ainainander, biss der bo-  
den vol wirt, darnach see Weinbeer, relin,  
und Zucker darauf, darnach magstu wider  
ain berg epfel darauff legen, und wider wie

obstehet seen, und mach ain zerschnittens  
deckelin daryber, darnach thus in ain  
dortten Pfannen und lass bachen, und  
bestreichs mit dem gelben vom ay, doch  
magst die epfel roch nehmen, und auf den  
boden, legen in aller mass wie oben ge-  
melt, mit gewirtz unnd allem, darnach leg  
ain weiss frisch schmalz darauf und lass  
bachen.

# «Ain Epfel Dortten mit Schnitzen»

(Gedeckter Apfelkuchen)

Zutaten für eine Springform von 22 cm Ø

## Teig

380g Mehl  
200g Butter  
280g Zucker  
1 Ei  
1 Eigelb zum Bestreichen  
1 Prise Salz  
abgeriebene Schale einer  
unbehandelten Zitrone

## Füllung

1 kg säuerliche Äpfel  
1 EL Butter  
80g Weinbeeren  
1 TL gemahlener Zimt  
1 EL Zitronensaft  
60g Puderzucker  
2 EL geriebene Haselnüsse



Zubereitung

## Teig

Mehl, Butter, Zucker, Ei, Zitronenschale und Salz zu einem mürben Teig verarbeiten, in Klarsichtfolie schlagen und im Kühlschrank ca. 1–2 Std. ruhen lassen.

## Füllung

Die Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse ausstechen.

Das Fleisch in dünne Schnitze schneiden.

Die Butter in einer Bratpfanne erhitzen, die Apfelschnitze kurz darin anschwitzen und in einer Schüssel kalt stellen.



Die Apfelschnitze mit den Weinbeeren vermischen und mit Zucker, Zimt und Zitronensaft abschmecken.



$\frac{2}{3}$  vom Teig zwischen Klarsichtfolie rund ausrollen (32 cm Ø). Den restlichen Teig ebenfalls rund auswallen (26 cm Ø).

Den Boden einer Springform mit Backpapier auskleiden, den Teig darin auslegen und die Ränder ca. 5–6 cm hochziehen.



Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit den geriebenen Haselnüssen bestreuen und die Äpfel einfüllen.

Die Äpfel mit dem restlichen Teig bedecken und rundum gut andrücken.



Den Kuchen mit Eigelb bestreichen und im auf 200° vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.

Den Kuchen auskühlen lassen, in Stücke schneiden und nach Belieben mit etwas geschlagenem Rahm servieren.







**Burgerliche Ersparniskasse Bern**  
**GESCHÄFTSBERICHT 2009**





# Dinge gefilte Hüener in gewirtz.

Nimb hart gesotten Air, schweini speckh, unnd Petersil kraut, Hacks klein underainander und thue Zucker, kleine Weinbeeren, ain wenig Pfeffer, Imber, und saffran daran, und füll die Hüener damit, und seudt dann die gefilte Hüener ain wenig im Wasser, Darnach seuds gar in Milch raum, doch lass vor den raum ain süthun, unnd gwirtz es dann ab mit Imber, Pfeffer und saffra fast gelb, und wann es nit siess genug ist so thue ain Zucker daran.

Nimb hart gesotten Air, schweini speckh, unnd Petersil kraut, hacks klein underainander und thue Zucker, kleine Weinbeeren, ain wenig Pfeffer, Imber, und saffran daran, und füll die Hüener damit und seudt dann die gefilte Hüener ain wenig im Wasser. Darnach seuds gar in Milch raum, doch lass vor den raum ain süthun, unnd gwirtz es dann ab mit Imber, Pfeffer und saffran fast gelb, und wann es nit siess genug ist, so tue ain Zucker daran.



# «Junge gefüllte Hühner im gevirtz»

(Gefüllte junge Hühner mit Gewürzen)

## Zutaten für 4 Personen

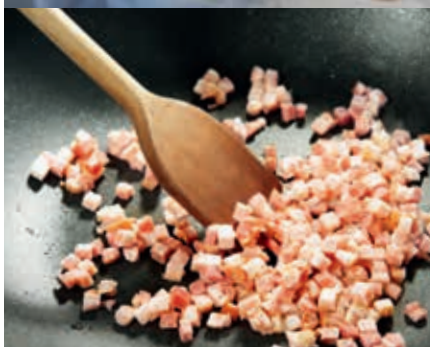
- 2 Freilandpoulets (pfannenfertig)
- 3 l leichte Hühnerbrühe

## Füllung

- 4 gekochte Eier
- 100 g Speck
- 6 EL grob gehackte Petersilie
- 4 EL Weinbeeren
- 2 Msp. Safranpulver
- 2 TL Ingwerpulver
- Salz, Pfeffer, wenig Zucker

## Sauce

- 1,5 dl Sud
- 3 dl Rahm
- 1 TL milder Honig (z.B. Akazienhonig)
- Salz, Pfeffer, Safran, Ingwerpulver
- 1 EL grob gehackte Petersilie



## Zubereitung

Die Eier grob hacken.

Den Speck in feine Streifen schneiden und in wenig Öl anbraten und in ein Sieb giessen.

Die Zutaten für die Füllung miteinander vermischen und mit den Gewürzen abschmecken.

Die Poulets damit füllen und mit Küchenschnur binden.



Das Ende mit einem Zahnstocher verschliessen.



Die Hühnerbrühe aufkochen, die Poulets dazugeben, aufkochen und dann auf schwachem Feuer ca. 45 min. bis 1 Std. köcheln lassen (je nach Grösse der Poulets).



Die Poulets aus dem Sud heben, enthäuten, tranchieren und warm stellen.

In der Zwischenzeit ca. 1,5 dl Sud in einer kleinen Pfanne stark einkochen, den Rahm dazugeben und zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen.



Die Sauce mit den Gewürzen abschmecken und mit einem Stabmixer schaumig rühren.

Zum Schluss die Petersilie untermischen, das Huhn damit übergiessen und sofort servieren.

Die Füllung separat dazureichen.

Als Beilage passt am besten Kartoffelstock oder Reis.







**Bürgerliche Ersparniskasse Bern**  
GESCHÄFTSBERICHT 2010





## Ain Laueris fleisch zubereiten

Lass das fleisch sieden, Nim 3 Lefel vol supen  
 ein leffel vol essig, thue dieselbig in  
 ain Pfannen, lass kalt werden, schlage air  
 darin gewürtz ab mit Pfeffer saffran und  
 Imber, streichs durch ain duech, setz auf  
 kalten riers wol, bis wol faimbt, thue das  
 fleisch in ain schissel, schüt die supen  
 darüber

Lass das fleisch sieden, nimb 3 Lefel  
 vol supen, ein leffel vol essig, thue die-  
 selbigen pruen in ain Pfannen, lass kalt  
 werden, schlage air darein, gewürtz ab mit  
 Pfefer, saffran und Imber, streichs durch  
 ain duech, setz auf kalten riers wol, bis  
 wol faimbt, thue das fleisch in ain schis-  
 sel, schüt die supen darüber.



# «Ain Lämers flaisch zuberaitten»

(Lammfleischragout mit Safran)

## Zutaten für 4–6 Pers.

- 1 kg Lammschulter ohne Knochen
- 2 St. Zwiebel, gross
- ½ St. Lauchstange
- 200 g Rüebli
  
- 2 St. Lorbeerblätter
- 5 dl leichte Fleischbouillon
- 2 Scheiben frischer Ingwer
- 2 Briefchen Safran
  
- 25 g Butter, weich
- 1 EL Mehl, gehäuft
  
- 1 EL Weissweinessig
- 2 dl Rahm
- 1 TL Ingwerpulver
- 2 EL glattblättrige Petersilie, grob gehackt
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



## Zubereitung

Die Lammschulter in etwa 2 cm grosse Würfel schneiden.

Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfeln schneiden. Den Lauch rüsten und in kleine Stücke schneiden.

Die Karotten schälen und in 1 cm grosse Würfel schneiden.

Bouillon, Safran und Salz in eine grosse Pfanne geben und aufkochen.

Das Fleisch beifügen, aufkochen und das aufsteigende Fleischiweiss mit einer Kelle abschöpfen.

Zwiebel, Lauch, Karotten, Lorbeer beifügen und zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 1½ Std. kochen lassen.

Dazwischen mit einer Kelle immer wieder das Fett abschöpfen.

Wenn das Fleisch weich ist, dieses mit einer Schaumkelle aus der Sauce heben und warm stellen.



Mit einer Gabel Butter und Mehl mischen und flockenweise in die leise kochende Sauce rühren, bis sie leicht bindet.



Die Sauce mit Rahm verfeinern, zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Ingwer und einem Esslöffel Essig abschmecken.



Das Fleisch zurück in die Sauce geben, die Petersilie dazugeben und servieren.



Als Beilage passt Kartoffelstock mit Speckwürfeli und Kräutern.





A top-down view of a set table. In the center is a white plate with a folded beige napkin. To the left is a silver fork, and to the right is a silver knife. Above the plate are a light blue glass bowl, a glass, and two small glass containers of pepper and salt. In the top left corner is a lit candle in a decorative holder.

**Bürgerliche Ersparniskasse Bern**  
GESCHÄFTSBERICHT 2011





*Urs Hauri*



## Legatelia

48.

Nimb ain kälberin flaiſch, erwöhl in friſchem  
waſſer hack es klein, und hack ain guet teil  
ſpeck, thue ſaltz Pfeffer, Imber, Maſaron  
und ain guetten teil feiſtſch Prüe, nim ain  
kalbs Netzlin, thue ain wenig von dem geack  
darein, und machs wie ain wurſt, und  
knüpfs mit ain faden an baiden orten zue,  
und brats auf ainem roſt tref mit faſtin  
oder butter

Nimb ain kälberin flaiſch, erwöhl in friſchem waſſer hack es klein, und hack ain guet teil ſpecks, thue ſaltz Pfeffer, Imber, Maſaron und ain guetten teil flaiſch Prüe, nim ain kalbs Netzlin, thue ain wenig von dem geack darein und machs wie ain wurſt, unnd knüpfs mit ain faden an baiden orten zue unnd brats auf einem roſt trefs mit faſtin oder butter.



# «Fegatela»

(Kalbshackbraten)

Zutaten für 6 Pers.

## Hackbraten:

- 600g fein gehacktes Kalbfleisch
- 400g fein gehacktes Schweinefleisch
- 1 Weggli
- 1 Tasse Milch
- 2 EL frischer gehackter Majoran
- 3 Eier
- 1 fein gehackte Zwiebel
- 2 fein gehackte Knoblauchzehen
- 1 EL feingeriebener Ingwer oder  
2 EL Ingwerpulver
- 1–2 EL Pflanzenöl
- 2 EL Senf
- Salz und Pfeffer
  
- 1 Schweinsnetz
  
- Öl oder Butter zum Bestreichen

## Sauce:

- 1 dl heller Kalbsfond
- ½ dl Weisswein
- 1 EL dunkler Kalbsfond
- 4 dl Vollrahm
- Salz und Pfeffer



## Zubereitung

Das Weggli in der Milch einlegen.

Das Schweinsnetz ins kalte Wasser legen.

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch und den Kräutern im Öl anschwitzen und kaltstellen.

Die Eier verrühren und die zerdrückten Weggli mit der Zwiebel-Kräuter-Masse vermischen.

Das Fleisch gut gekühlt mit dem Salz vermischen und nach und nach Eimasse untermischen, bis die Masse schön bindet.

Den Hackbraten beliebig formen, im Schweinsnetz einpacken und in eine ofenfeste Form geben und mit Öl oder Butter bestreichen.



Den Backofen auf 180° vorheizen und den Braten ca. 40–50 Min. darin garen (Kerntemperatur ca. 65°).

Zwischendurch immer wieder mit dem Bratensaft übergießen.



Den Braten aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Min. abstehen lassen.

Den Bratensatz mit Weisswein und dem Kalbsfond ablöschen und durch ein feines Haarsieb in eine Pfanne passieren.



Das Ganze aufkochen und um gut die Hälfte einkochen lassen. Dabei mit einer Schaumkelle immer wieder abfetten.

Zum Schluss 4 dl Rahm dazugeben, zur gewünschten Konsistenz einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Den Braten mit einem scharfen Messer tranchieren und mit der Sauce servieren.







**Bürgerliche Ersparniskasse Bern**  
GESCHÄFTSBERICHT 2012





## Ain weiß gefüllts Kraut

40. Nimb das Kraut Hölders auß das gar hol  
werdt, mach ain füll Hackts Kalbfleisch, und  
thue das faist von ainem Niren, und aller  
laÿ gewürtz, und guette Kräuttlen, und schlag  
Air dran, und füll das Kraut darmit, und  
wann es gilt ist, so lass auß sieden in ain  
wasser, thues heraus in ain guette fleisch Prue  
und seuds wol darin, und thue ain wenig  
essich daran, und gibts warm.

Nimb das kraut hölders auss das gar hol  
werdt, mach ain füll hacks kalbfleisch,  
und thue das faist von ainem niren, und  
aller laÿ gewürtz und guette kräuttlen,  
und schlag Air dran, und füll das kraut  
darmit, und wann es gilt ist, so lass auf  
sieden in ain wasser, thues heraus in  
ain guette fleisch Prue und seuds wol  
darin, und thue ain wenig essich daran  
und gibts warm.



# «Chrutwickel»

Ain weiss gefilts kraut (weisses Sauerkraut, gefüllt mit Hackfleisch vom Kalb)

## Zutaten für 6 Personen

500g Wirzblätter oder Kohlblätter

## Füllung

200g Kalbsbrät  
200g Schweinebrät  
(Schweinebratwurst)  
50g kleine Schinkenwürfel  
50g kleine Speckwürfel  
1 EL Schnittlauch  
1 EL gehackte Petersilie  
2 EL fein gehackte Schalotten  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

4 dl Fleischbouillon  
100g Schweinefleisch vom gekochten  
Wädli (ersatzweise Schinken)

## Sauce

1 EL Mehlbutter (½ EL Mehl und  
½ EL Butter vermischt)  
1 dl Rahm  
Salz und Pfeffer  
1 EL Schnittlauch



## Zubereitung

Die Wirzblätter waschen und 12 Stück im kochenden Salzwasser blanchieren.



Die restlichen Blätter in feine Streifen schneiden und ebenfalls blanchieren.



Für die Füllung die Zutaten und die Wirzstreifen vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die Wirzblätter an der Hauptrippe mit einem Wallholz flachdrücken, 1–2 Esslöffel der Füllung in die Mitte geben, die Blätter seitlich einschlagen und satt einrollen.



Die fertig eingerollten Chrutwickel sorgfältig in eine Gratinplatte legen.



Mit der Bouillon übergießen und mit den Wädli oder Schinkenstreifen belegen.



Die Platte mit Alufolie abdecken und in den auf 180 °C vorgeheizten Ofen schieben. Nach ca. 50–60 Min. die Wickel aus dem Ofen nehmen und den Saft vorsichtig in eine Pfanne abgiessen.



Den Saft aufkochen lassen, mit der Mehlbutter binden, den Rahm begeben, zur gewünschten Konsistenz einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Schnittlauch begeben und über die Chrutwickel verteilen.







**Burgerliche Ersparniskasse Bern**  
**GESCHÄFTSBERICHT 2013**





## Wirst auß' fischen zuemach

Nimb die fisch, unnd schiep sie, stoss in ainem  
 Mörser gar klein, nim nun das bret  
 daran, thue gwürtz und Saltz daran, fils in  
 die därm, seud sie ab mit wein, und mach  
 ain gelbs Pfefferlin darüber so ists  
 recht.

Nimb die fisch, unnd schiep sie, stoss in  
 ainem Mörser gar klein, nim nun das bret  
 daran, thue gwürtz und Saltz daran, fils in  
 die därm, seud sie ab mit wein, und mach  
 ain gelbs Pfefferlin darüber so ists recht.



# «Wurst aus fischen zuemach»

(Fisch-Wurst in Weinsauce)

Zutaten für 4 Personen als Hauptgang

## Wurst

- 300g weisse Fischfilets  
(z.B. Zander, Hecht, Forelle)
- 3 Eiweiss
- Salz und Pfeffer
- 3 dl Rahm
- 3 EL Gemüsebrunoise  
(kleine Gemüsegewürfel)
- 2 EL gehackte Petersilie
- 2 EL geschnittener Schnittlauch
- 1 EL Butter zum Braten
- ca. 1 m Wurst-Darm  
(beim Metzger erhältlich)
- 4 dl Weisswein-Wasser-Mischung  
zum Pochieren

## Sauce

- 1 dl Weisswein
- 1 dl Fischfond
- 1 dl Noilly Prat
- 1 EL Crème fraîche
- 3 EL Butter
- 1 EL geschnittener Schnittlauch
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 Schuss milder Weissweinessig
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die Fischfilets in 1 cm grosse Würfel schneiden und kalt stellen.



Die Gemüsebrunoise im Salzwasser blanchieren und abkühlen.



Die Fischwürfel mit dem Eiweiss in einen Cutter geben und salzen.



Nun zu einer kompakten Masse verarbeiten und nach und nach den Rahm untermischen.



Die Masse in eine Schüssel geben und die Kräuter und die Gemüsebrunoise untermischen und abschmecken.



Die Masse mit einem Dressiersack in den Wurst-Darm einfüllen. Acht gleich grosse Würste abdrehen und mit einer Schnur verschliessen.



Wasser-Wein-Mischung aufkochen und die Würste bei 90°C ca. 12 Min. pochieren. (Darauf achten, dass das Wasser nicht kocht, da die Würste sonst platzen können.)



Noilly Prat, Weisswein und Fischfond in einer Pfanne einreduzieren, die Crème fraîche dazugeben und die Butter einrühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Essig abschmecken. Die Kräuter vor dem Servieren untermischen. Die Fischwürste in wenig Butter braten und mit der Sauce auf Tellern anrichten. Dazu passt Rösti oder Kartoffelstock.







**Burgerliche Ersparniskasse Bern**  
**GESCHÄFTSBERICHT 2014**



*Mrs Hauvi*



## Ain gefüllte Brust,

30. **N**imb ain Brust, undergreifs und hack das  
Brettig fleisch und faistin, und allerley  
Kreütter Mustatblüten und Air, gilbes Pfeffer  
fros, und thue die füll darinn, machs in  
ainer fleisch Prue, lass darinn sieden inn  
deiner dortten Pfannen,

Nimb ain Brust, undergreifs und hack das Brettig fleisch und faistin, und allerley Kreütter Mustatblüten und Air, gilbs Pfeffers, und thue die füll darein, machs in ainer fleisch Prue, lass darin sieden inn deiner dortten Pfannen.



# «Ain gefilte Brust»

(Gefüllte Kalbsbrust)

Zutaten für 6 Personen

## Fleisch

- 1500 g Kalbsbrust  
(vom Metzger eine Tasche zum Füllen einschneiden und mit der Schnur zum Binden vorbereiten lassen)
- 100 g grob gewürfeltes Röstgemüse  
(Sellerie, Rüebli, Zwiebeln zu gleichen Teilen)
- 1 EL Tomatenpüree
- 4 dl Weisswein
- 2 EL gehackte Petersilie
- 2 dl brauner Kalbsfond
- 2 EL Bratbutter zum Anbraten
- 1 Schuss Rotweinessig (Balsamico)

## Füllung

- 2 Stück Zwiebeln mittelgross
- 1 Stück Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- Salz
- Pfeffer schwarz, aus der Mühle
- Muskatnuss, frisch gerieben
- 2 EL Petersilie
- 2 EL Schnittlauch, geschnitten
- 1 EL Majoran oder Origano
- 200 g Hackfleisch, gemischt
- 200 g Kalbsbrät
- 150 g Schinken am Stück
- 2 Eigelb
- 1 dl Vollrahm



Zubereitung Füllung

Als Vorbereitung Zwiebel, Knoblauch und Petersilie fein, den Origano grob hacken.

In einer beschichteten Bratpfanne die Butter erhitzen und Zwiebeln sowie Knoblauch darin glasig dünsten.

Den Schinken in 5 mm kleine Würfelchen schneiden. Zusammen mit der Petersilie und dem Origano in die Schüssel geben. Den Rahm mit dem Eigelb vermischen.

Die Zutaten mit dem Hackfleisch und dem Brät und der kalten Rahm-Ei-Masse gründlich mischen und die Masse mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

## Zubereitung Brust



Es ist darauf zu achten, dass das Fleisch vor dem Mischen schön kalt ist. Die Masse in die Kalbsbrusttasche füllen und diese mit Küchenschnur zunähen.



Die Kalbsbrust mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.



In einem Bräter die Bratbutter erhitzen und die Kalbsbrust darin rundum kräftig anbraten.



Das Fett abgiessen, das Röstgemüse in wenig Butter anrösten, das Tomatenpüree beigeben, mit dem Weisswein und dem Kalbsfond ablöschen und aufkochen. Nun den Bräter zugedeckt in den 180 Grad heißen Ofen auf die zweitunterste Rille geben und die Kalbsbrust etwa 2 Stunden schmoren, dabei zwischendurch mit Bratenjus übergiessen.



Nach 1¾ Stunden den Deckel abnehmen. Auf diese Weise bekommt das Fleisch eine schöne Farbe. Die Kalbsbrust aus der Sauce heben und ca. 15 Min. abstehen lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Dabei immer wieder abfetten. Die Kalbsbrust in Tranchen aufschneiden und auf einer Platte anrichten. Den Bratenjus wenn nötig mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken und darüber verteilen.







**Burgerliche Ersparniskasse Bern**  
**GESCHÄFTSBERICHT 2015**





## Rasiola

47 **N**imb ain gesottnen Hennen, thue die haut  
faistin alle darvon, stoss sie klein, nim dann  
Äyr dötter zertreibs in ainer schissel dz glat  
werdt, Nimb dann ain gehackten Petterling  
und guetten teil geribnen kess, unnd dz der  
kess wol fürschlag, unnd nim ain faistin auß  
dem marck bein, gilbs mach den taig  
mit Äyren außs dünnest, unnd so es gemacht  
ist, so thue in ain pfannen, thue daran ain  
flaich prue, Lass also sieden, biss kringlet  
werden, richts darnach an unnd streue  
kess darauff

Nimb ain gesottnen Hennen, thue die haut  
und faistin alle darvon, stoss sie klein, nim  
dann Äyr dötter zertreibs in ainer schissel  
dz glat werdt, Nimb dann ain gehackten  
Petterling und guetten teil geribnen kess,  
unnd dz der kess wol fürschlag, unnd nim  
ain faistin auss dem marck bein, gilbs.  
Mach den taig mit Äyren außs dünnest,  
unnd so es gemacht ist, so thue in ain  
Pfannen, htue daran ain flaisch prue. Lass  
also sieden, biss kringlet werden, richts  
darnach an unnd streue kess darauff.



# «Rafiola»

(Ravioli mit Poulet-Käsefüllung)

## Zutaten für 4 Personen

### Teig

400 g gesiebtes Mehl  
3 Eier  
Salz  
etwas Wasser

### Füllung

200 g gekochtes Geflügelfleisch  
100 g geriebener Gruyère  
2 Eigelb  
2 EI fein gehacktes Toastbrot  
Mark von 2 Markbeinen  
1 TI gehackter Knoblauch  
1 EI fein gehackte Zwiebel  
1 EI fein gehackte italienische Petersilie  
Salz und Pfeffer

### Sauce

4 EI Butter  
1 EI grob geschnittene, glattblättrige Petersilie  
4 EI geriebener Sbrinz



## Zubereitung Ravioli

Die Eier für den Teig verrühren.

Alle Zutaten in einer Schüssel oder auf dem Tisch zu einem festen Teig verarbeiten (der Teig darf nicht an den Händen kleben). Anschliessend die Masse in einer Klarsichtfolie bei Zimmertemperatur ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Das Pouletfleisch in ca. 5 mm grosse Würfelchen schneiden.

Das Markbein in Würfel schneiden.

Etwas Butter erhitzen, die Zwiebeln mit dem Knoblauch kurz darin anziehen und kalt stellen.

## Zubereitung Ravioli



Sämtliche Zutaten für die Füllung miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.



Den Teig mit der Maschine in breiten Bahnen dünn auswallen.



Auf ein Raviolibrett legen und die Masse mit einem Dressiersack einfüllen.



Die Ränder mit wenig Wasser bestreichen, eine zweite Teigschicht darauflegen, gut andrücken und schneiden.



Die Ravioli auf ein mit Mehl bestreutes Tuch legen.

Salzwasser aufkochen und die Ravioli darin al dente kochen lassen (4-5 Minuten). Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Petersilie dazugeben. Etwas Olivenöl in eine Schüssel geben und die Ravioli mit der Schaumkelle aus dem Wasser in die Schüssel geben. Die Ravioli auf Teller anrichten, mit frisch geriebenem Sbrinz bestreuen und mit der Kräuterbutter übergießen.







**Bürgerliche Ersparniskasse Bern**  
**GESCHÄFTSBERICHT 2016**



*Urs Haubi*

LA TABLE DE URS HAUBI





## Ralbfleisch zuebraten am spiß.

50. Item Nimb Masaron oder Rosmarin, salven  
Isfen, Disimpulor, Melisen, ain guettail  
Petterling 2 hert gesotten ain wenig faist  
ffür Negelin Pfeffer und saltz daran, gar  
lein, schneid brait schnitz auß kelberin  
fleisch und theue das geheck drauff, vol  
es über ainander secks an spiss brats  
und trefs wol mit butter und saltz

Item Nimb Masaron oder Rosmarin, salven  
ispen die menten, Melisen, ain guettail  
Petterling 2 hert gesotten ai rain wenig  
faistin thue Negelin Pfeffer und saltz dar-  
an, hacks klein, schneid brait schnitz aus  
kelberin flaisch und theue das geheck  
drauff, vol es über ainander secks an spiss  
brats und trefs wol mit butter und saltz



# «Kalbfleisch zuebratten am Spiss»

(Gefüllte Kalbfleischröllchen mit Kräuter und Ei)

## Zutaten für 4 Personen als Hauptspeise

- 8 Stück Kalbsschnitzel zu je 80 g
- 120 g Kalbsbrät
- 4 Stück gekochte Eier
- 4 EL Kräuter, fein gehackt  
(Salbei, Ispen, Majoran, Minze, Melisse und Rosmarin)
- Salz
- Pfeffer
- Nelkenpulver
- 2 EL Bratbutter

## Thymianjus

- 1 dl Rotwein
- 2 dl brauner Kalbsfond
- 1 Zweig Thymian
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 10g Butter

## Zubereitung

Als Vorbereitung Kräuter fein hacken.



Das Kalbsbrät mit den gehackten Kräutern vermischen und mit Salz, Nelkenpulver und Pfeffer abschmecken.



Das Kalbsschnitzel dünn klopfen und mit dem Kräuterkalbsbrät füllen. Die Eier vierteln und in die Mitte geben.



Das Schnitzel aufrollen und mit zwei Holzspiesen gut verschliessen. Anschliessend die Roulade mit Salz und Pfeffer würzen.





Das Fleisch im Butter goldbraun braten und im 90 °C heissen Ofen ziehen lassen, bis die Kerntemperatur von 60 °C erreicht ist.



Die Rouladen vom Spiess nehmen und in Portionen schneiden

#### Thymianjus

Thymiansträusschen, Rotwein und Kalbsfond in eine Pfanne geben und zur Hälfte einreduzieren, abpassieren. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und mit Butter montieren.







**Bürgerliche Ersparniskasse Bern**  
**GESCHÄFTSBERICHT 2017**



*Vivis Hauri*

LA TABLE DE L'ÉTAT





### 95) Gefüllte Spanfärklein.

Scheele das Färklein bis an den Kopf und die Bein, lasse solche aber ganz an der Haut, dann nimm ein Stük Kalbermocken, Nierenfeiste, Speck, ein Stük Hamme, Rindermocken, allerley Kräntlein, Rosmarein, Kölm und Majoran, hache alles rein, dann thue weissen Pfeffer, Salz, 4 Eyer und Trüffes darunter, alsdann nimm eine Lege von obigem gehalten, gevierte Bröcklein von einem Huhn, Zungen, Hammen, Rüblein, rothe Carrotten, Citronen und Milchling, rangire alles wohl in das Färklein bis es ganz voll ist, vernähe solches, binde es hart in ein Zwechelein, rangire aber die Füß, und umwikle solches mit Schindlen und Palfaden, thue ein Maas weissen Wein und Wasser über das Färklein, samt Speckschnittlein, Pfeffer, Salz, Nägelein, zerhauene Zwiebeln, setze solches über das Feuer, und lasse es langsam kochen bis es fast eingekocht ist, und in der Saasse kalten; alsdann thue die Schindlen und Zwechelein davon, und trage es auf.

Wann der Höcht halb gesotten ist, so nim ½ pfund speck wo der höcht gross ist, schneid den speck gewirffelt, rest (röst) in auf einer gluett das er fein praun werdt, darnach thüt in über den fisch mit greuben und schmaltz lass wol aneinander sieden, richt in in ain flache schissel an.



# «Ein Höcht in Speck zumachen»

(Hecht mit Speckwürfeli auf Lauchbett)

## Zutaten für 4 Personen als Hauptspeise

600 g Hechtfilet  
1 dl Weisswein  
1 dl Fischfond  
2 EL Sauerrahm  
2-3 EL Butter  
ein Spritzer Zitronensaft oder Weissweinessig  
etwas abgeriebene Zitronenschale  
2 EL Schnittlauch  
200 g Rauchspeck  
200 g Lauch  
1 EL Butter



## Zubereitung

Die Zutaten im Überblick

Die Hechtfilets waschen und in vier gleich grosse Stücke schneiden. Die Gräten so gut wie möglich entfernen.

Den Lauch rüsten, in feine Streifen schneiden und im kochenden Salzwasser ca. 2 Min. blanchieren. Anschliessend in ein Sieb abgiessen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Eine Pfanne erhitzen und etwas Butter dazugeben. Den Lauch untermischen und beiseitestellen. Den Rauchspeck in 5 mm grosse Würfel schneiden.



Weisswein und Fischfond in einer kleinen Pfanne stark einreduzieren und mit einem Stabmixer den Rahm und die Butter einrühren.



Mit Salz und Pfeffer und einem Spritzer Essig oder Zitronensaft würzen und kurz vor dem Servieren den Schnittlauch untermischen.



Die Speckwürfeli in einer Bratpfanne kross braten und in ein Sieb abgiessen.



Den Lauch auf ein gefettetes Lochblech geben, die Hechttranchen darauflegen und leicht salzen. Im 90°C vorgeheizten Steamer ca. 5–6 Min. pochieren lassen (je nach Fischdicke).



Die Sauce erneut erhitzen und wenn nötig etwas mit Fischfond verdünnen. Den Hecht mit dem Lauch auf Teller anrichten und mit der Sauce nappieren.



Die Speckwürfeli darüberstreuen und servieren. Als Beilage empfehle ich Kräuterkartoffeln.







**Burgerliche Ersparniskasse Bern**  
GESCHÄFTSBERICHT 2018





## 95) Gefüllte Spanfärklein.

Scheele das Färklein bis an den Kopf und die Bein, lasse solche aber ganz an der Haut, dann nimm ein Stück Kalbermocken, Nierenfeiste, Speck, ein Stück Hamme, Rindermocken, allerley Kräutlein, Rosmarein, Kõlm und Majoran, hacke alles rein, dann thue weissen Pfeffer, Salz, 4 Eyer und Trüffes darunter, alsdann nimm eine Lege von obigem gehalten, gevierte Bröcklein von einem Huhn, Zungen, Hammen, Rüblein, rothe Carrotten, Citronen und Milchling, rangire alles wohl in das Färklein bis es ganz voll ist, vernähe solches, binde es hart in ein Zwechelein, rangire aber die Füß, und umwikle solches mit Schindlen und Balfaden, thue ein Maas weissen Wein und Wasser über das Färklein, samt Speckschnittlein, Pfeffer, Salz, Nägelein, zerhauene Zwiebeln, setze solches über das Feuer, und lasse es langsam kochen bis es fast eingekocht ist, und in der Saasse kalten; alsdann thue die Schindlen und Zwechelein davon, und trage es auf.

Scheele das Färklein bis an den Kopf und das Bein, lass solche aber ganz an der Haut. Dann nimm ein Stück Kalbermocken, Nierenfeiste, Speck, ein Stück Hamme, Rindermocken, allerlei Kräutlein, Rosmarin, Holm und Mayoran. Hacke alles rein, dann thue weissen Pfeffer, Salz, 4 Eier und Truffel darunter alsdann nimm eine Lege vom obrigen Ghackten, gevierte Bröcklein von einem Huhn, Zungen, Hammen, Rüblein, rote Karotten, Zitronen und Milchling, rangire alles wohl in das Färklein

bis es ganz voll ist, vernähe solches, binde es hart in ein Zwechelein, rangire aber die Füß, und umwikle solches mit Schindlen und Balfaden, thue ein Mass weissen Wein und Wasser über das Färklein, samt Speckschnittlein, Pfeffer, Salz, Nägelein, zerhauene Zwiebeln, setze solches über das Feuer, und lasse es langsam kochen bis es fast eingekocht ist, und in der Saasse kalten; alsdann thue die Schindlen und Zwechelein davon, und trage es auf.



# «Gefüllte Spanfärklein»

(Gefüllter Spanferkelrücken ohne Schwarte)

## Zutaten für 4 Personen als Hauptspeise

1 Stück Spanferkelrücken ausgebeint  
(beim Metzger vorbestellen)

### Füllung

200 g frisch gehacktes Rindfleisch  
200 g frisch gehacktes Kalbfleisch  
100 g gehacktes Kalbsnierenfett  
50 g Spickspeck  
100 g gekochte Zunge  
(ersatzweise gekochter Schinken)

2 EL gehackte Kräuter (Rosmarin,  
Majoran, Thymian), nach  
Belieben Trüffel

2 Stück Eier  
Salz, Pfeffer, ganze Nägeli

### Sauce

2 dl Weisswein  
1 dl heller Kalbsfond  
1 Päckli Thymianstauden  
1 Stück gehackte Schalotte  
1 EL Butter  
4 EL Glace de viande  
2 EL Butter zum Binden



## Zubereitung

Die Zutaten im Überblick

Den Spickspeck und die Zunge in feine Würfel schneiden. Das gehackte Rind- und Kalbfleisch mit den Zungenwürfeln, dem Spickspeck und dem Nierenfett in eine Schüssel geben und kalt stellen.

Die Kräuter hacken und dazugeben. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier dazugeben und gut vermischen.

Den Spanferkelrücken flach auslegen und die Füllung in die Mitte geben.



Das Fleisch mit der Füllung satt einrollen und mit einer Küchenschnur binden. Kleine Schnittchen in die Fleischhaut ritzen und die Nägeli hineinstecken.



Den Rücken in einen Bräter oder auf ein Backofenblech setzen. Den Backofen auf 220 °C vorheizen und den Spanferkelrücken ca. 20 Min. braten. Die Hitze auf 80 °C reduzieren und den Rücken garen, bis die Kerntemperatur von 63 °C erreicht ist.



In der Zwischenzeit einen Esslöffel Butter in eine Pfanne geben, die Schalotten mit den Thymianzweigen darin anschwitzen, mit Weisswein ablöschen und leicht reduzieren. Den Kalbsfond dazugeben und stark einkochen lassen.



Die Reduktion durch ein Sieb passieren, die Glace de viande dazugeben und erneut reduzieren. Zum Schluss die Butter einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Den Rücken im 230 °C vorgeheizten Backofengrill knusperig werden lassen.



Den Spanferkelrücken tranchieren und mit der Sauce servieren.

