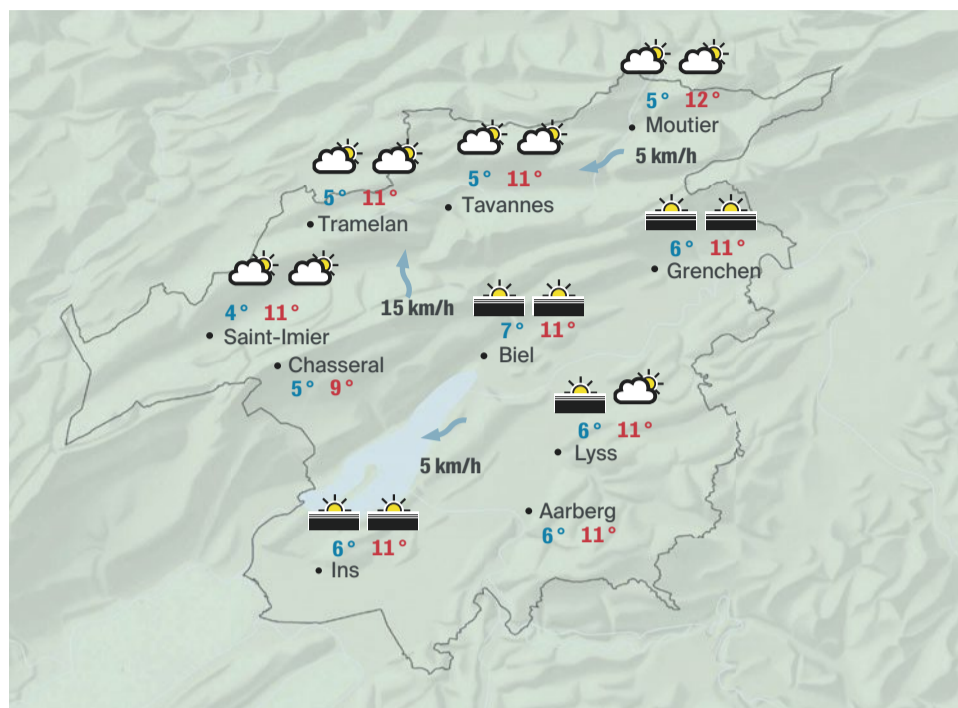


Wetter

Seeland



Allgemeine Lage

Ein Hochdruckgebiet mit Zentrum knapp nordöstlich der Schweiz bestimmt das Wetter in der Schweiz. Bis auf weiteres ändert die Grosswetterlage nur wenig.

Seeland

Im Seeland startet der Mittwoch verbreitet mit Hochnebel. Im Jura, über dem Hochnebel, ist das Wetter sonnig. Die Obergrenze des Nebels sinkt im Tagesverlauf etwas ab und pendelt sich wahrscheinlich zwischen 750 und 1000 Metern ein. Der Nebel bleibt jedoch zäh, im Seeland bleibt es an den meisten Orten den ganzen Tag grau. Dazu weht im Tagesverlauf eine schwache Bise. Die Temperatur liegt bei rund 10 Grad im Seeland, auf den Jurhöhen ist es mit viel Sonnenschein etwa gleich warm.

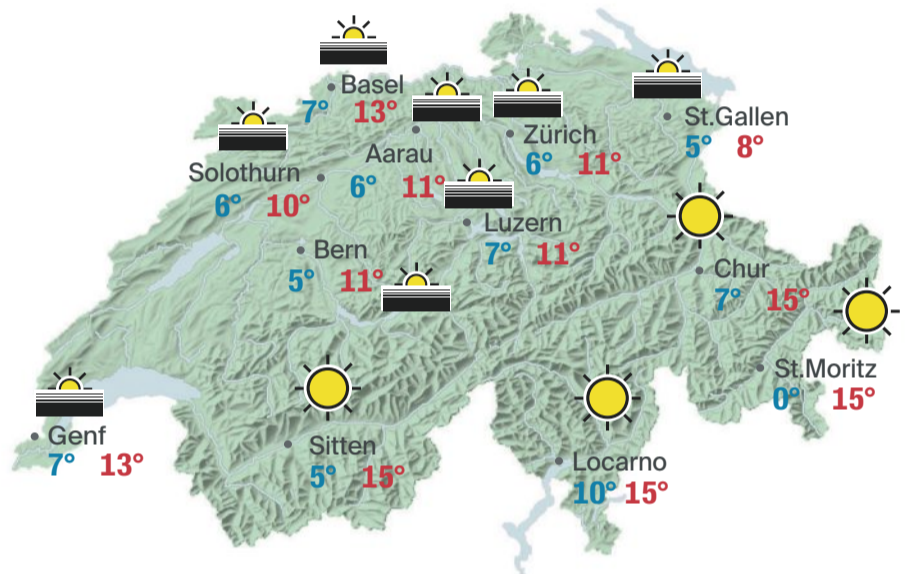
Aussichten

Für den Rest der Woche bleibt das Wetter weitgehend hochdruckbe-

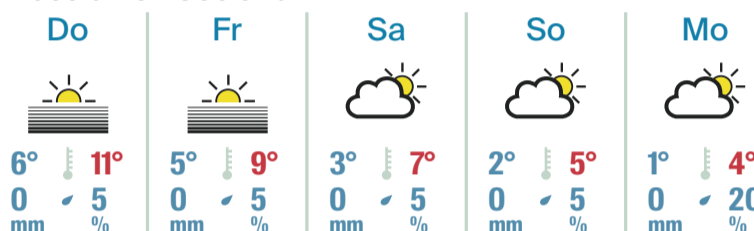
stimmt und ändert sich nur wenig. In den Bergen und dem Jura ist es meist sonnig bei einem mässigen Nordostwind. Im Seeland liegt meist zäher Nebel oder Hochnebel und es weht etwas Bise. Die Temperatur geht langsam, aber kontinuierlich zurück. Am Wochenende werden in den tiefen Lagen nur noch 6 bis 8 Grad erreicht, auch in der Höhe wird es allmählich kühler. Wahrscheinlich wird die Bise am Wochenende etwas stärker. Dadurch steigt auch die Nebelobergrenze etwas an. Voraussichtlich bleibt es auch in der nächsten Woche trocken und kühl.

**Meteofon**  
0900 57 61 52  
CHF 3.13 / Min.  
ab Festnetz.

Schweiz



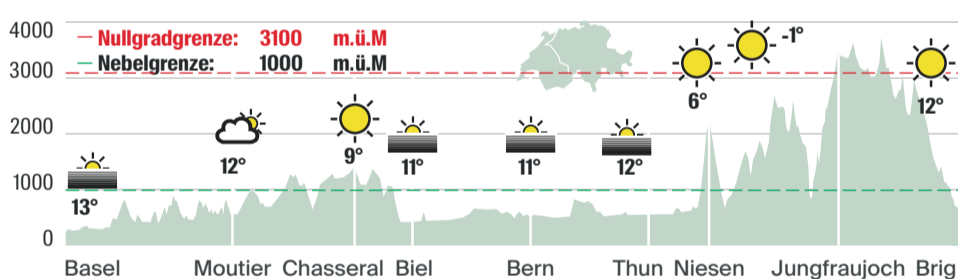
Aussichten Seeland



Aussichten Alpensüdseite

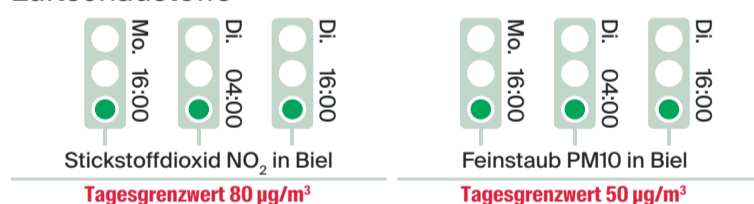


Profil Nord / Süd



☀️ 07:32    🌑 13:13    🌑 15.11.    ☀️ 23.11.    🌑 30.11.    🌑 7.12.  
Nidsigend ab 26.11. 02:50 Uhr    Obsigend ab 09.12. 12:06 Uhr

Luftschadstoffe



Sudoku

		5						
	3			7		1	5	
	9	2		1	6		8	
		4		9				
	5		3	8	6		1	
				2		3		
1		9	2			8	6	
	2	8		3			7	
						4		

Spielregeln

- Füllen Sie das Raster mit den Zahlen von 1 bis 9.
- In jeder Zeile und Spalte darf jede Zahl nur einmal vorkommen.
- In jedem 3x3-Feld kommt jede Zahl nur einmal vor.

Auflösung letzte Ausgabe

4	6	3	7	9	1	5	2	8
2	1	8	4	6	5	3	9	7
9	7	5	3	8	2	1	6	4
6	5	4	8	1	3	9	7	2
7	8	1	2	4	9	6	3	5
3	9	2	6	5	7	8	4	1
8	3	9	5	2	4	7	1	6
1	4	6	9	7	8	2	5	3
5	2	7	1	3	6	4	8	9

Rezept der Woche

Schweinsfilet mit Kaffee-Morcheln

Zutaten für 4 Personen:  
30 g Morcheln getrocknet  
2 dl Wasser  
2 Schalotten  
500 g Schweinsfilet  
30 g Butter  
1 dl Geflügelfond  
1 dl Espresso  
2 dl Rahm  
Cognac  
Salz und Pfeffer

Zubereitung: Morcheln in 2 dl warmem Wasser ca. 1 Stunde einweichen. Schalotten fein hacken. Morcheln herausnehmen, ausdrücken, evtl. halbieren. Einweichwasser durch ein feines Sieb passieren; beiseitestellen. Schweinsfilet scharf anbraten und im Ofen bei 80°C ca. 40 Minuten nachgaren (Kerntemperatur 65°C). Butter erhitzen, Morcheln und Schalotten dazu geben und glasig dünsten. Mit Geflügelfond und Espresso ablöschen. Die Hälfte des Rahms und die Hälfte des Einweichwassers dazu geben, bei grosser Hitze einkochen. Nach und nach das restliche Einweichwasser sowie den restlichen Rahm dazu geben, zu einer sämigen Sauce einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen; mit

Cognac abschmecken. Filet auf dem Saucenspiegel anrichten.

Kürbis-Kaffee-Süppchen

Zutaten für 4 Personen:  
1 Zwiebel gehackt  
200 g Kürbis gewürfelt  
1 EL Butter  
8 dl Bouillon  
2 EL Cointreau  
Salz, Pfeffer, Cayenne  
12 Physalis  
1 dl Kaffee  
1 dl Rahm  
Kaffeepulver sofort löslich

Zubereitung: Zwiebel und Kürbis in Butter andünsten. Mit Bouillon und Cointreau ablöschen, würzen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Suppe pürieren und in eine saubere Pfanne absieben. Physalis vierteln und mit dem Kaffee dazugeben. Die Suppe erhitzen. Den Rahm schlagen. Die Suppe anrichten, mit Rahm und je einer Physalis garnieren.  
Wenig Kaffeepulver im Mörser mahlen und darüber sieben.  
volg

Rückblick

Heute vor ...

... 30 Jahren (1988) rief PLO-Chef Jassir Arafat in der algerischen Hauptstadt Algier den Staat Palästina aus.

... 70 Jahren (1948) wurde Prinz Charles, britischer Thronfolger, ältester Sohn von Königin Elizabeth II. und Prinz Philip, Herzog von Edinburgh, in London geboren.

... 80 Jahren (1938) verboten die Nationalsozialisten jüdischen Kindern in Deutschland den Besuch öffentlicher Schulen.

Impressum

Herausgeber: Verlag W. Gassmann AG, Biel  
Verleger: Marc Gassmann  
Direktor Verlag: Martin Bürki  
Publizistische Leitung Gesamredaktion: Bernhard Rentsch und Julien Grindat  
Chefredaktion Bieler Tagblatt: Bernhard Rentsch (br/Chefredaktor), Parzival Meister (pam/stv. Chefredaktor), Peter Staub (pst/Stabstelle Konvergenz/ Spezialprojekte).  
Redaktionsleitung: Parzival Meister (Redaktionsleiter), Moritz Bill (Teamleitung Sport), Andrea Butorin (Leiterin «Kontext»), Erich Goetschi (Leiter Newsdesk), Tobias Graden (Teamleiter Kultur und Wirtschaft), Peter Samuel Jaggi (Teamleiter Foto), Michael Lüdi (Art Director), Lino Schaeren (Ressortleiter Region).  
Inserate: Gassmann Media AG, 032 344 83 83  
www.gassmannmedia.ch

Sudoku-Partner

**SCHLÄPFER**  
Nähmaschinen  
made to create **BERNINA**

Reparaturen aller Marken  
032 345 12 45  
www.berninabel.ch

Jakob-Rosius-Strasse 24 | 2502 Biel/Bienne | Gegenüber der Leubringenbahn

