

# Traditionelle Rezepte aus Chamoson

## Inhalt

<b>Knöfli</b>	<b>Seite 3</b>
<b>Hafertätschli</b>	<b>Seite 4</b>
<b>Tschambosser Brotauflauf</b>	<b>Seite 5</b>
<b>Johannisberg-Wähe (mit Rahm)</b>	<b>Seite 6</b>
<b>Johannisberg-Wähe (mit Butter)</b>	<b>Seite 7</b>

# Johannisberg-Wähe

(mit Butter)

## Zutaten

1 Mürbeteig  
1 Tasse Mehl  
2 Tassen Zucker  
150 g weiche Butter  
1 Teelöffel Zimt  
1 Messerspitze Nelkenpulver  
Johannisberg von Chamoson

## Zubereitung

Den Teig auswallen und auf eine runde Wähenform legen.  
Alle Zutaten zu Streuseln vermischen und auf den Mürbeteig streuen. Bei 220 Grad während 10 Minuten backen, dann mit dem Johannisberg bedecken und nochmals ca. 15 Minuten weiterbacken.

# Knöpfli

## Zutaten (für 4 Personen)

500 g Mehl  
3 Eier  
5 dl Milch  
1 Prise Salz  
Käse von unserer Alp  
3 Kartoffeln

## Zubereitung

Die Eier mit der Milch und dem Salz verquirlen. Nach und nach das Mehl daruntermischen. 1 Stunde ruhen lassen.

In einem Topf Salzwasser aufsetzen, die Kartoffeln in Würfel schneiden und ins Salzwasser geben.

Währenddessen die Knöpfli formen: mit einem Löffel oder einer Gabel, man kann aber auch eine fingerdicke Wurst rollen und mit einem Messer kleine Portionen abschneiden.

Sobald das Wasser kocht, die geformten Knöpfli ins kochende Wasser geben und warten, bis sie an die Oberfläche steigen.

Die Knöpfli zusammen mit den Kartoffelwürfeln herausschöpfen. Zusammen mit dem Käse im Ofen überbacken.

## Varianten

Die Knöpfli können mit Speck, gebratenen Zwiebeln und/oder Tomatensauce verfeinert oder in der Bratpfanne goldbraun angebraten werden.

# Johannisberg-Wähe

(mit Rahm)

## Zutaten

1 Mürbeteig  
150 g Zucker  
1 Esslöffel Mehl  
1 Ei  
1,5 dl Johannisberg von Chamoson  
¼ dl Crème fraîche  
Zimt

## Zubereitung

Den Teig auswallen und auf eine runde Kuchenform legen, mit einer Gabel einstecken.  
Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren und danach auf den Teig verteilen. Bei 180 Grad während 30 Minuten backen.

# Tschambosser Brotauflauf

## Zutaten (für 2 Personen)

4 Scheiben Brot  
3 Eier  
100 g Käse von unserer Alp, gerieben  
½ dl Milch  
1 dl Rahm  
Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

## Zubereitung

Die Eier mit der Milch und dem Rahm verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und den geriebenen Käse unter den Guss geben.  
Eine Ofenform buttern, die Brotscheiben darauf verteilen. Den Guss darauf giessen und etwas einwirken lassen.  
Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad backen, bis die Oberfläche goldbraun und ist und der Guss eine puddingartige Konsistenz aufweist. Heiss servieren.

# Hafertätschli

## (Armeleute-Beefsteak)

### Zutaten (für 4 Personen)

400 g Haferflocken

2 dl Milch

1 Esslöffel Mehl

2 Eier

Petersilie, gehackt

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### Zubereitung

Die Haferflocken in eine Schüssel geben, die Milch aufkochen und dazu giessen und die Haferflocken darin quellen lassen.

Das Mehl, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, die Petersilie und die verquirlten Eier dazugeben. Alles mit dem Schwingbesen verrühren. In einer Bratpfanne etwas Öl erwärmen und die geformten Hafertätschli darin frittieren.

Dazu grünen Salat servieren.

# **Chamoson**

**Ehrengast  
Sion Expo 2011**

**offizieller Tag  
Sonntag 27. März 2011**

Die Kommission für Kultur und Tourismus der Gemeinde Chamoson  
und das Verkehrsbüro Chamoson  
danken allen Beteiligten für die vorgeschlagenen Rezepte.

Wir laden unsere Leser ein, die Rezepte auszuprobieren und uns ihre  
Erfahrungen mitzuteilen, damit wir die traditionelle Rezeptesammlung  
verbessern und überarbeiten können.

**Gemeinde Chamoson**

Chemin Neuf 9 - 1955 Chamoson - Tel. 027 305 10 30

**Verkehrsbüro Chamoson**

Rue de l'Eglise 40 - 1955 St-Pierre-de-Clages - Tel. 027 306 50 06