

Chamoson
COMMUNE DE
VALAIS, SUISSE

Traditionelle Rezepte aus Chamoson



chamoson

TERRE DE CULTURE

Inhalt

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



Kenèfle

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 Knöpfler 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 Knöpfler ins kochende Wasser geben und warten, bis sie an die Oberfläche steigen. Die Knöpfler zusammen mit den Kartoffelwürfeln herausschöpfen. Zusammen mit dem Käse im Ofen überbacken.



Varianten

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

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.



Tschambosser Brotauflauf

Zutaten (für 2 Personen)

4 Scheiben Brot

3 Eier

100 g Käse von unserer Alp, gerieben

½ dl Milch

1 dl Rahm

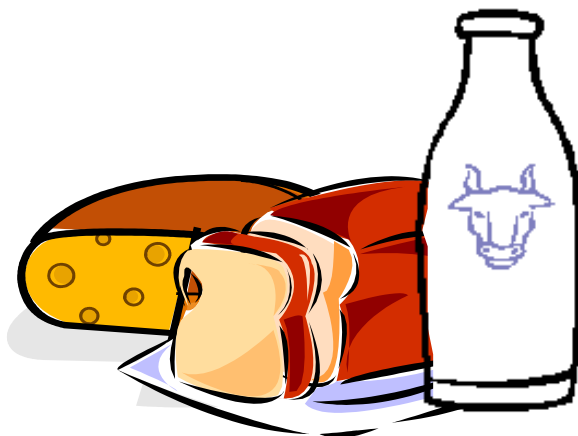
Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

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.



Johannisberg- Wähe

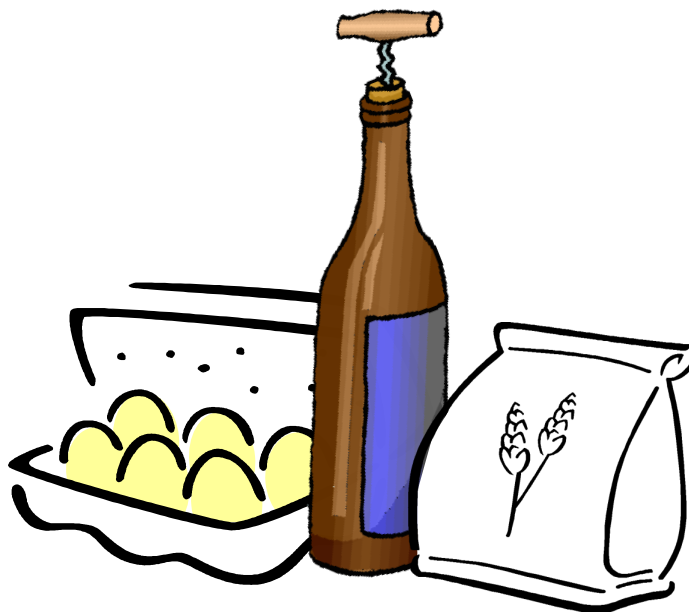
(mit Rahm)

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.



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.



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