Servieren:

Sofort servieren. Dazu passen Gschwellti oder Salat. Die Kuchlein eignen sich auch als Beilage zum Apéro.

Vorbereitung:

Am Vortag *Käse* schneiden und *Ausbackteig* zubereiten. Beides zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Ausbackteig vor der Verwendung evtl. leicht verdünnen.

Tipps

Apfelstücke durch denselben Teig ziehen und dazuservieren.

Test der Öltemperatur: Wenig Teig ins Öl geben; er soll nach einigen Sekunden hellbraun sein; oder mit Fleisch-Thermometer messen (180 Grad).

Für das Wallis typisch zu diesem Gericht ist der *Speziékaffee*: Einen Liter starken, schwarzen und gesüssten Kaffee, eine Zimtstangen und 2 Nelken begeben und ca. 20 Minuten kochen.

Getränkervorschlag:

Speziékaffee (siehe Tipps), Bier, Weisswein (wie Fendant, Riesling, Dôle Blanche).

Sennensuppe (Fribourg)

300 gr	Zwiebeln
400 gr	Lauch
200 gr	Rüebli
200 gr	Spinat
300 gr	Kartoffeln
100 gr	Makkaroni
30 dl	Bouillon
2	Lorbeerblätter
60 gr	Butter
6 dl	Milch
6 dl	Sauerrahm
300 gr	Greyerzer gerieben
	Salz, Pfeffer

Die Zwiebeln grob hacken. Das Gemüse rüsten und zerkleinern, mit den Zwiebeln in Butter andünsten, mit der Bouillon ablöschen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Das Lorbeerblatt beifügen. Die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und mit den Makkaroni zur Suppe geben. Etwa 20 Minuten köcheln lassen. Milch und Rahm zugeben, mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.

Den Reibkäse separat dazu servieren.

Wie der Name – französisch: «La soupe de chalet» - schon sagt, war dies die Speise, die sich die Sennen hoch oben in ihren Hütten häufig kochten. Sie verwendeten dafür alle Lebensmittel, die sie zur Hand hatten (Milch, Rahm, Käse, wilder Spinat) und Dinge, die ihnen vom Tal heraufgebracht wurden (Kartoffeln, Lauch, Teigwaren).

Luzerner Chügelipastete mit Wildreis (Luzern)

Sauce

120 gr	Butter
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehe fein gehackt
1	Zitrone wenig abgeriebene Schale
80 gr	Mehl
4 dl	Weisswein
6 dl	Bouillon
	Salz, Pfeffer

Zwiebeln, Knoblauch und Zitronenschale in Butter glasig dünsten, Mehl beifügen und gut mischen. Mit Weisswein und Bouillon ablöschen und zu einer dicklichen Sauce rühren. Würzen und etwa 20 Minuten kochen lassen.

Füllung

100 gr	Butter
2	Zwiebel fein gehackt
	Peterli fein gehackt
400 gr	Kalbfleisch in Würfel geschnitten (keine Nuss)
400 gr	Kalbs- und Schweibrät in Kügelchen, pochiert (Schweibrät kann auch aus einer rohen Schweinswurst hergestellt werden.)
2 dl	Rothwein
160 gr	Rosinen
200 gr frische	Champignons in Scheiben
4 dl	Rahm
200 gr	Kochäpfel in Würfel geschnitten
	Salz, Pfeffer

Zwiebeln in Butter glasig dämpfen. Kalb- und Schweinefleisch, Peterli und Champignons kurz mitdämpfen, mit Rotwein ablöschen. Die eingeweichten und abgetropften Rosinen und den Rahm beifügen und etwa 30 Minuten simmern (knapp unter dem Siedepunkt garen) lassen.

Die Sauce mit der Füllung, den Brätkügelchen und den Apfelwürfelchen mischen und abschmecken. Wenn nötig etwas einkochen lassen. Füllung in das vorgewärmte Pastetenhaus füllen und sofort servieren.

Beim Servieren werden aus dem Pastetenhaus Teigstücke herausgeschnitten und zusammen mit der Füllung auf den Teller gelegt.

Tuorta da Nuschs (Graubünden)
(ergibt 2 Torten)

Teig

1000 gr	Weissmehl
800 gr	Zucker
1400 gr	Butter
4	Eier
2 Priesen	Salz

Füllung

1200 gr	Zucker
6 dl	Vollrahm
1200 gr	Baumnüsse
2 dl	Wasser

Für den Teig alle Zutaten gut vermischen und kühl ruhen lassen.

Für den Boden eine Scheibe von etwa 25 cm Durchmesser, 1 cm dick, ausschneiden, für den Deckel eine solche von 30 cm Durchmesser.

Für die Füllung den Zucker mit 2 dl Wasser rösten bis er caramelisiert. Wenn das Wasser verdampft ist die Baumnüsse zugeben und rösten bis alle Baumnüsse schön überzogen sind. Den etwas erwärmten Rahm dazugeben. Die Füllung auf eine gefettete Fläche geben und mit dem Wallholz verteilen. Ein wenig auskühlen lassen und ein Scheibe von etwa 21 cm ausstechen oder ausschneiden und auf den Boden legen. Mit dem Deckel schliessen. Den befeuchteten Rand gut schliessen, mit den Gabelzacken rundherum andrücken und einige Male einstechen.

Im vorgeheizten Ofen (200°C) etwa 40 Minuten hellbraun ausbacken.