

Weltküche 12. März 2011

Rezept Cholera (Wallis) für 4 Personen

500g Teig, vorzugsweise Blätterteig

10 mittelgrosse Kartoffeln

2 Zwiebeln

5 Äpfel

3 Birnen

400g Käse

1 Ei

Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika

- ❖ Kartoffeln kochen und schälen
- ❖ Zwiebeln andämpfen und würzen
- ❖ Äpfel und Birnen waschen und rüsten
- ❖ Käse in dünne Scheiben schneiden
- ❖ Gratinform fetten und mit Teig auslegen, ein Fläche als Deckel überlappen lassen
- ❖ Kartoffeln, Zwiebeln, Käse, Äpfel, Birnen, Käse schichtenweise in Gratinform verteilen
- ❖ Würzen
- ❖ Deckel zuklappen, mit einem Ei bestreichen und ab in den vorgeheizten Backofen, 30-40 min bei 210°C
- ❖ En Gütä!

Tipps/ Variationen:

- ❖ Käsemischung: Fontal und würzigen Bergkäse, z.B Gommer oder Aletschkäse (weich oder halbweich)
- ❖ Dünn geschnittener, gedämpfter Lauch beifügen
- ❖ Speckwürfeli beifügen

Hier noch eine kleine Erklärung zum etwas eigenartigen Namen

Cholera: Pikanterie mit süsser Note

Woher der eher furchterregende Name Cholera kommt, ist nicht ganz klar. Das Goms stand vor Jahrhunderten unter Quarantäne, weil die Cholera wütete. Die Bewohner sollen damals aus allen Vorräten, die sie finden konnten, eine Art Auflauf kreiert haben, eben die Cholera. Andererseits ist überliefert, dass die Cholera aus einer Notlage in einem eingeschneiten Gommer Dorf entstanden ist. Reste vom Vorabend wurden ganz einfach zu einem neuen Gericht komponiert. Was auch immer der Ursprung der Cholera ist: Dieser Kuchen mit kräftig angerösteten Zwiebeln, Äpfeln, Kartoffeln und natürlich Käse mundet und sättigt jedenfalls ausgezeichnet.

Und auch noch etwas von Kurt Aeschbacher:

Und was zum Teufel ist diese Cholera, werdet ihr euch fragen. Eigentlich nichts anderes als ein süss-rässer Kartoffelkuchen. Woher der Name stammt, weiss niemand so richtig. Nur eins ist klar, die Cholera-Rezepte sind im Goms so etwas wie ein Familiengeheimnis. Sie werden von Mutter zu Tochter weitergegeben und jeder Clan ist natürlich der festen Überzeugung, das beste Rezept zu kennen.

