



Die Versuchung seit 1291.



*URNER SPEZIALITÄTEN*

*MIÄR WYYSCHET  
Ä GÜETÄ!*

## **Altdorfer Beenälisuppä Bohnensuppe aus Altdorf**

1 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
100 g weisse und braune Bohnen  
100 g geröstetes Weizenmehl  
20 g Gelberbsenmehl  
100 g Kartoffeln  
30 g Reis  
50 g Butter  
Salz und Pfeffer

Die gehackte Zwiebel und die feingehackten Knoblauch werden in der Butter glasig gedünstet. Dann gibt man die über Nacht eingeweichten Bohnen dazu, löscht mit dem Einweichwasser ab und lässt das Ganze aufkochen. In einer separaten Schüssel rührt man das geröstete Weizenmehl und das Gelberbsenmehl in ½ l kaltem Wasser glatt und gibt diese Masse in die Suppe, die man anschliessend würzt und gar kochen lässt. Sobald die Bohnen gekocht sind, gibt man die feingeschnittenen Kartoffeln und den Reis dazu, giesst, wenn nötig, noch etwas Wasser nach und lässt die Suppe fertig kochen. Zuletzt wird mit Salz und wenig Pfeffer abgeschmeckt.

Mit einem kräftigen, knusprigen Stück Schwarzbrot tilgt diese Bohnensuppe selbst den grössten Hunger. Allerdings sollten Zartbesaitete diese Suppe meiden, da die Bohnen sich Stunden nach dem Genuss mit Gewalt wieder melden.

Übrigens: In der Altdorfer Suppenanstalt wird seit über 100 Jahren im Winter diese Suppe gekocht. Sie ist immer noch sehr geschätzt, auch wenn sie ursprünglich für die Schulkinder mit sehr langem Schulweg gedacht war und daher heute nicht mehr die gleiche Bedeutung hat.

Wer jedoch ein echter Altdorfer und eine echte Altdorferin ist, der führt sich diese kräftige, unvergleichliche Suppe mindestens zwei- bis dreimal pro Winter zu Gemüte. In der Suppenküche des Altdorfer Winkels kann sie für einen bescheidenen Preis auch literweise gekauft werden.

## **Ürner Chääsuppä Brotsuppe mit viel Käse**

250 g altbackenes Brot  
1,2 l Bouillon  
400 g geriebener Käse  
80 g Butter  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen

Man schneidet das altbackene Brot mit möglichst viel dunkler Rinde in feine Scheiben und übergiesst es mit Bouillon. Wenn das Brot richtig eingeweicht ist, kocht man es mit der Bouillon auf. Mit einem Schwingbesen verrührt man nun das Brot und streut nach und nach den geriebenen Käse dazu. Sobald aller Käse geschmolzen ist, richtet man diesen Brei in einer Platte an und stellt sie warm. In einer Bratpfanne lässt man nun die Butter zergehen und röstet die gehackten Knoblauchzehen sowie die feingeschnitzelten Zwiebeln darin schön hellbraun an. Das Gemisch wird über die Käsesuppe gegossen.

Der Name dieses bäuerlichen Gerichtes, „Chääsuppä“ ist irreführend, da die Suppe nicht etwa flüssig ist, sondern die Konsistenz eines dickflüssigen Breis aufweist. Zu dieser Käsesuppe serviert man ein Kompott von gedörrten Zwetschgen oder aber Salzkartoffeln und Salat.

## Ziigermaneschträ Ziegersuppe

1 mittlere Karotte  
1 Lauchstengel  
1 kleine Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 nicht zu grosse Kartoffel  
Ev. Sellerie oder anderes Gemüse  
200 g Zieger  
2 l Bouillon  
50 g Butter Schnittlauch

Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und mit dem Gemüse, das in nicht zu kleine Stücke geschnitten wurde, in der Butter andünsten. Mit Bouillon ablöschen und etwa 20 Minuten auf schwachem Feuer kochen lassen. Die Suppe abschmecken und den Zieger, in kleine Würfel geschnitten, hineinstreuen. Mit frisch geschnittenem Schnittlauch servieren.

Übrigens: Der Zieger, ein Nebenprodukt der Käseherstellung, findet nicht nur für die obgenannte Suppe Verwendung. Eines der eigenständigsten Urner Gebäcke, der Ziegerkrapfen, verdankt seine Berühmtheit dem Zieger.

## **Magroonä und Giimelmeckä Hörnli und Kartoffeln**

400 g Hörnli  
200 g Kartoffeln  
50 g geriebener Käse  
etwas Glarner Schabzieger  
150 g geschnetzelte Zwiebeln  
3 feingehackte Knoblauchzehen  
150 g Butter  
Schnittlauch

In viel Salzwasser werden die Hörnli al dente gekocht. Zur gleichen Zeit kocht man in einer anderen Pfanne die in Würfel geschnittenen Kartoffeln. Die Hörnli und die Kartoffeln sollten zur gleichen Zeit gar sein. Mit einer Schaumkelle wird nun die Hälfte der Hörnli herausgehoben und in eine Gratinplatte gegeben. Darauf verteilt man die Hälfte der Kartoffeln. Darüber streut man geriebenen Käse und geriebenen Schabzieger. Dann die restlichen Hörnli, die Kartoffeln, den Käse und Schabzieger auf gleiche Weise schichten. In einer Bratpfanne werden nun die geschnetzelten Zwiebeln und der Knoblauch goldgelb in der Butter gedünstet. Diese „Belläschwaitzi“ wird über die Hörnli gegossen. Zuletzt bestreut man das Ganze mit frisch geschnittenem Schnittlauch.

## **Altdorfer Magroonäpaschteetä Blätterteigpastete mit Fleisch und Spaghetti**

1,2 kg Blätterteig  
200 g Bratwurstbrät  
200 g gekochter Schinken  
300 g gekochte und abgekühlte Spaghetti  
1 l Tomatensauce  
1 Ei

Der Blätterteig wird ca. 3 mm dick zu einem Rechteck ausgewallt und auf ein Kuchenblech gelegt. Auf der Längsseite lässt man einen Streifen von ca. 4 cm frei. Dann wird der fein geschnittene Schinken auf den Teig gelegt. Der Schinken wird nun mit dem Bratwurstbrät bestrichen. Auf dem Brät verteilt man die Spaghetti gleichmässig. Die Pastetenfüllung wird nun mit dem Teig überdeckt und wie ein Paket verpackt. Das Ganze mit Ei bestreichen und mit Teigresten verzieren. Im mittelheissen Ofen backen, dann in Portionen schneiden und wenig Tomatensauce in die Löcher einfüllen. Die restliche Tomatensauce separat servieren.

## **Tomatäsalzä Tomatensauce**

Eine Knoblauchzehe, eine mittlere Zwiebel, 4 entkernte Tomaten und eine mittlere Kartoffel werden im Mixer püriert. Das Ganze wird mit 1 l Bouillon aufgekocht. Tomatenpüree begeben, bis die Sauce die gewünschte Farbe hat. Die Kartoffel bindet die Sauce, daher muss sie mindestens 45 Minuten leicht köcheln.

## Ryys und Boor Reis und Lauch

400 g Reis  
400 g Lauch  
100 g gehackte Zwiebeln  
50 g Butter  
1 l Bouillon  
Ev. Reibkäse

### Für den Zwiebelguss:

120 g Butter  
200 g geschnetzelte Zwiebeln  
2 feingehackte Knoblauchzehen

Die gehackten Zwiebeln werden mit dem nicht zu fein geschnittenen Lauch in der Butter gedünstet. Man gibt den Reis dazu und röstet auch ihn glasig an. Mit der Bouillon ablöschen und 15 Minute auf schwachem Feuer kochen. Von Zeit zu Zeit muss der Reis gerührt werden, damit er so schön geschmeidig wird wie Risotto. Wenn nötig, noch etwas Bouillon nachgiessen. In der Zwischenzeit werden in einer Bratpfanne die geschnetzelteten Zwiebeln und der gehackte Knoblauch goldgelb gebraten. Den Reis in einer Gratinform anrichten. Je nach Belieben mischt man noch etwas Reibkäse darunter oder obendrauf. Zuletzt übergiesst man das schmackhafte Gericht mit den Zwiebeln.

Ryys und Boor ist das eigenständigste Urner Gericht. Es wird heute noch überall gekocht und ist sehr beliebt. Eigentlich ist es eine Fastenspeise und wurde als solche schon Mitte des 18. Jahrhunderts in einem alten Kochbuch erwähnt. Der Name Boor (für Lauch) stammt aus dem romanischen Sprachkreis und hat wohl den Weg über den Gotthard gefunden, wie ja auch der Reis.

Aber nicht nur als Fastenspeise passt dieser Reis ausgezeichnet. Wenn er von einem Spiegelei oder sogar von einer Hauswurst begleitet wird, ist die Gaumenfreude vollkommen.

**Übrigens:** Es gibt auch Varianten dieses Grundrezeptes. In Amsteg, zum Beispiel, wird zuerst eine Mehlschwitze gemacht und der Reis mit dem Lauch darin gekocht. Es ist keine Verbesserung des Rezeptes, sondern diente eher zum Einsparen von Reis. Auch Kartoffeln werden dem Reis beigegeben. In Realp wird der Reis so verkocht, dass von ihm nicht mehr viel zu sehen ist. Diesen Brei nennen sie dann „Gschlotter“.

## **Äplermagroonä Hörnli, in Milch gekocht**

Zu diesem Rezept braucht es zuerst eine Einleitung. Im Jahre 1972 erschien das „Urner Chuchigänterli“. Das zweibändige volkskundliche Werk von Karl Iten berichtet von Essen und Trinken im alten Uri. Im Vorwort des zweiten Buches schreibt der Autor:

„Die darin enthaltenen Rezepte wurden alle im Laufe mehrerer Jahre in direktem Gespräch mit Leuten aus dem Volk gesammelt und aufnotiert. Sie sind also, im Gegensatz zu vielen andern Kochbüchern dieser Art, authentisch und deshalb für den Volkskundler interessant.“

Die Äplermagroonä nämlich haben ihren Siegeszug erst durch die Veröffentlichung des Urner Chuchigänterlis angetreten. Eine Innerschweizer Teigwarenfabrik kreierte dann auch eine neue Teigwarenform, die unter dem Namen Äplermagroonä heute überall erhältlich ist.

Der Sinn, weshalb die Äpler Hörnli in Milch gekocht haben, kommt am besten zum Ausdruck, wenn man Frau Arnold aus Unterschächen zitiert, die sagte: „Mit diesem Rezept ist schon mancher magere Knecht „üfghirtät wordä“, bis er „totzballäfeissä“ geworden ist.“

### **Und nun das Originalrezept:**

1,2 l Milch  
400 g Hörnli  
50 g Käse  
2 geschnetzelte Zwiebeln  
3 gehackte Knoblauchzehen  
100 g Butter  
Salz

In einer Pfanne die Milch zum Kochen bringen und salzen. Die Hörnli dazu geben und unter zeitweiligem Rühren weich kochen. Wenn die Magroonä die Milch so weit aufgesogen haben, dass sie noch leicht flüssig sind, richtet man sie in einer Schüssel an und streut den geriebenen Käse darauf. Die Zwiebeln und den Knoblauch mit der Butter goldgelb rösten und über die Magroonä giessen. Mit Epfelschnitzli servieren.

Übrigens: Magroonä waren in Uri der Jahrhundertwende ein Sammelbegriff für alle Teigwaren, gleich welcher Grösse und Form. Die ganz grossen Makkaronen allerdings waren als „Tschinggähosä“ bekannt. „Tschingg“ ist ein mildes Schimpfwort für italienische Einwanderer. Es leitet sich aus einem Zahlen- und Fingerspiel ab, das lautstark und temperamentvoll in der Freizeit gespielt wurde.

## **Chabis und Schaffläisch Kabis und Schaffleisch**

1 kg Schaffleisch von Schulter, Brust und Hals  
Fett  
2,5 kg Weisskabis  
4 geschnitzelte Zwiebeln  
4 gehackte Knoblauchzehen  
Salz, wenig Pfeffer  
400 g geschälte Kartoffeln

Das Schaffleisch wird in Ragoutwürfel geschnitten und von allen Seiten in wenig Fett angebraten. Danach gibt man das Fleisch ohne Fett in eine Pfanne. Das in der Bratpfanne verbliebene Fett schüttet man bis einen kleinen Rest ab. Der Kabis wird in das Fleisch gegeben. Schaffleisch und Kabis werden so wechselseitig gebraten, und mit den letzten Fleischstücken auch die Zwiebeln und der Knoblauch. Wenn alles in der Pfanne ist, wird mit Salz und Pfeffer gewürzt, dann auf kleinem Feuer zugedeckt gekocht. Von Zeit zu Zeit wird alles tüchtig untereinander gerührt, so dass der Kabis zusammenfällt und sich genügend Flüssigkeit bildet. Das äusserst schmackhafte Gericht wird mit Salzkartoffeln aufgetragen.

Kabis und Schaffleisch ist wohl die bekannteste Urner Spezialität. Besonders zur Chilbizeit erscheint die herbstliche Köstlichkeit in den Menükarten der Wirtshäuser. Mehr und mehr dampft sie auch auf dem Familientisch.

## **Schwyynigs und Cheschtänä Geräuchertes Schweinefleisch**

1,2 kg geräuchertes Schweinefleisch (Rippli, Schüfeli, Wädli oder Speck)  
400 g getrocknete Kastanien  
50 g Zucker  
400 g Salzkartoffeln

Das geräucherte Schweinefleisch mit Wasser aufsetzen und auf kleinem Feuer kochen lassen. Die über Nacht eingeweichten Kastanien von den roten Häutchen befreien. Den Zucker braun rösten und die Pfanne etwas abkühlen lassen, dann mit dem Schweinefleischwasser ablöschen. Das Fleisch, das in der Zwischenzeit fast gar ist, dazugeben und mit den Kastanien fertig kochen. Die Kastanien auf einer Platte anrichten, das aufgeschnittene Fleisch daraufschichten und mit den Salzkartoffeln umlegen.

## **Schnitz und Drundert Dörrbirnen mit geräuchertem Schweinefleisch**

1 kg geräuchertes Schweinefleisch (Rippli, Schüfeli oder Speck)  
200 g gedörrte, eingeweichte Birnen  
400 g Kartoffeln  
Ev. Salz

Die geräucherten Fleischstücke werden in Wasser gekocht. Wenn das Fleisch fast gar ist, gibt man die gedörrten, geviertelten und vom Stiel sowie Kern befreiten Birnen hinzu. Sobald das Fleisch fertig gekocht ist, nimmt man es aus der Pfanne und stellt es warm. Nun werden die in Würfel geschnittenen Kartoffeln zu den Birnenschnitzen gegeben. Das Ganze muss knapp mit Flüssigkeit überdeckt sein. Wenn nötig, fügt man noch etwas Salz bei und lässt das Gemisch garen. Die Kartoffeln müssen leicht verkochen und das „Schwyynigswasser“ aufziehen. In einer Gratinplatte wird dieses Eintopfgericht angerichtet und das in Tranchen geschnittene Fleisch in schöner Ordnung darauf gelegt.

Zahlreich wuchsen einst die Birnenbäume in den Tälern des Urnerlandes. Allerdings waren die Früchte von geringer Qualität, denn mehrheitlich waren es Teigbirnbäume. Dass diese Birnen trotzdem geschätzt wurden, davon zeugt auch das Gericht mit dem lustigen Namen:

### **Gstunggetä Pullis oder Biirägstunggis Birnen-Kartoffel-Brei**

Die gleiche Menge von Teigbirnen und Kartoffeln werden miteinander weich gekocht und mit dem Kartoffelstößel oder Schwingbesen zerstoßen. Dieser Birnen-Kartoffel-Brei erhält die Krönung mit einer goldgelben Zwiebelschwäzli, bevor sie aufgetischt wird.

## **Häiberripräägel und Poläntä Heidelbeer-Mus mit Polenta**

800 g Heidelbeeren  
100 g Mehl  
100 g Butter  
150 g Zucker  
6 dl Wasser

Die Butter zergehen lassen und das Mehl schön braun rösten. Die Pfanne vom Feuer nehmen, etwas abkühlen lassen und mit dem Wasser ablöschen. Die Mehlschwäizi mit einem Schwingbesen glattrühren und dann die Heidelbeeren dazugeben. Mit einer Holzkelte alles vermengen, den Zucker daruntermischen und etwa 6-8 Minuten leicht kochen lassen.

Dieses Heidelbeerkompott wird mit einer Polenta aufgetragen, auf der eine reichliche Zwiebelschwäizi glänzt.

### **Poläntä**

Grundrezept

250 g Maismehl  
1 l Wasser  
15 g Salz  
60 g Butter  
75 g Parmesan

Maismehl unter Umrühren ins Wasser einstreuen. Salz begeben. 25 Minuten mit aufgelegtem Deckel köcheln bei schwachem Feuer. Dem Teig danach die Butter und den Parmesan beifügen.

Eine cremigere Polenta kocht man nur in Milch, und es braucht dazu fast die doppelte Menge Flüssigkeit.

## Wyyfisch Geröstetes Brot mit Weinsauce

12 Tranchen Brot  
100 g Butter  
100 g Zucker  
5 dl Rotwein  
1 Zimtstengel

Das Brot schneidet man in nicht zu dicke Tranchen und brät diese in Butter auf beiden Seiten goldgelb. Nun gibt man den Rotwein, den Zucker und den Zimtstengel in eine Pfanne und lässt alles zusammen aufkochen. Kurz vor dem Essen übergießt man die Brotscheiben mit der köstlichen Flüssigkeit. Die Brotschnitten sollten am Rande noch etwas knusprig sein.

## **Fliälär Hechtschnittä** **Hecht mit Weissweinsauce nach Flüeler Art**

1,2 kg Hecht  
Salz und Pfeffer  
Milch  
Mehl  
Butter zum Braten  
3 EL feingehackte Zwiebeln  
1 EL Mehl  
1 Zitrone  
2 dl Weisswein  
50 g Butter  
Zitronensaft  
Schnittlauch und Peterli

Von einem grossen Hecht werden fingerdicke Tranchen geschnitten, mit Salz und wenig Pfeffer gewürzt, in Milch und Mehl gewendet und in Butter langsam schön braun gebraten. Diese Hechtstücke werden in einer Pfanne vorsichtig nebeneinandergeschichtet und im Ofen warm gestellt. Das Bratfett schüttet man fast vollständig ab, gibt dann die Butter und Mehl dazu. Nun werden die Zwiebeln mit dem Weisswein abgelöscht und die Sauce so lange eingekocht, bis sie sämig ist. Bevor man den feingeschnittenen Schnittlauch und den Peterli dazu gibt, wird die Sauce mit Zitronensaft und Salz abgeschmeckt. Jetzt nimmt man die Hechttranchen aus dem Ofen, giesst die Sauce darüber und serviert sie mit Salzkartoffeln.

## **Nytläryys**

### **Reisgericht mit Rahm**

500 g Reis (Arborio oder Vialone)  
2 l Milch  
3 dl Rahm  
50 g Butter  
Salz

Die Milch in einer Pfanne aussetzen und salzen. Wenn sie kocht, den Reis hineinstreuen. Auf schwachem Feuer wird von Zeit zu Zeit die Masse umgerührt und 15 Minuten gekocht. Dann giesst man den Rahm dazu und lässt nochmals 5 Minuten kochen. Ganz am Schluss kommt noch ein Stück Butter hinein. Das Nytläryys kommt in der Pfanne auf den Tisch und alle essen daraus.

### **Schächätaler Nytläryys**

Im Schächental wurde das Nytläryys für den Mittagstisch schon am Morgen zubereitet.

500 g Reis  
2 l Milch  
3 dl Rahm  
50 g Butter  
Salz

Milch und Rahm werden gesalzen und aufgekocht. Dann streut man den Reis hinein und kocht das Ganze nochmals auf. Nun wird die Pfanne mit dem Reis bis kurz vor dem Mittagessen auf die Seite gestellt. Diesen Vorgang nennt der Urner Äpler „Ryys assydä“. Um die Mittagszeit wird dann der Reis vorsichtig aufgekocht, mit einem grösseren Stück Butter verfeinert und aufgetischt. Beim Aufkochen des Reises bildet sich am Pfannenboden eine brauen Kruste. Diese gilt als besonderer Leckerbissen!

## **Schwarzes Schwarzer Kaffee**

Das Wasser wird in einer Pfanne aufgeköcht. Nun streut man das Kaffeepulver hinein und lässt es nochmals aufkochen, nimmt die Pfanne vom Feuer und rührt es mit der Schöpfkelle leicht um. Dabei sieht man auch sofort, ob der Kaffee die richtige Farbe hat. Er muss ziemlich hell sein. Eine Schöpfkelle voll kaltem Wasser wird nun über den Kaffee gegossen; „ds Schwarzes wird verchlipft“ – der Kaffee wird abgeschreckt“, damit sich das Kaffeepulver in der Pfanne setzt. Nun soll alles noch eine kurze Zeit ruhen, dann wird das duftende Getränk in einen Krug geseiht. Mit einer Flasche Träscht oder Chrytter wird dieser Kaffee den Gästen kredenzt.

## **Wyy Schwarzes**

Die Zubereitung des Kaffees bleibt wie oben beschrieben, nur wird anstellen des Schnapses Wein in den Kaffee gegossen beim Trinken.

## **Tschuggälaadä Schwarzes Eine Isenthaler Spezialität**

In Isenthal nämlich fügt man dem fertigen Kaffee etwas Kakaopulver oder geriebene Schokolade bei. Man erhält dadurch ein ehe festliches Getränk.

## **Brischtner Nytlä gedörrte Birnen mit Rahm**

100 g gedörrte Birnen  
80 g Zucker  
2 dl Rotwein  
5 dl Rahm

In Rotwein, Zucker und wenig Wasser werden die Birnen weich gekocht. Die Birnen müssen von der Flüssigkeit überdeckt sein. Wenn sie weich sind, nimmt man sie heraus, viertelt sie und schneidet Stiel und Kerne weg. Den Fond lässt man sirupartig einkochen und gibt die Birnen wieder hinzu. Nun schlägt man mit dem Schwingbesen den Rahm steif, verteilt ihn auf die Teller und legt die erkalteten Birnenschnitze darauf.

Dieses fröhliche schwarz-weiße Dessert sieht nicht nur äusserst dekorativ aus, es schmeckt auch ausgezeichnet.

Nytlä ist das Köstlichste, was der Urner Bauer zu bieten hat. Der Höhepunkt jeder ländlichen Festlichkeit ist die „Nytlä“.

## **Chnyywplätz Fasnachtsgebäck**

600 g Mehl  
5 Eier  
12 g Salz  
25 g Zucker  
1 dl Rahm  
4 cl Kirsch

Das Mehl wird auf dem Tisch zu einem Kranz geformt. Dann gibt man die übrigen Zutaten hinzu und wirkt alles zusammen zu einem Teig, den man anschliessend mindestens einen Tag ruhen lässt. Für die Zubereitung der „Chnyywplätz“ bricht man etwa 20 g schwere Stücke aus dem vorbereiteten Teig und formt sie zu Kugeln, die man mit dem Teigholz möglichst dünn auswallt. Die Teigstücke, die sehr zäh sind, zieht man anschliessend weiter auseinander. Nun bäckt man die Gebilde schwimmend im heissen Fett. Wenn sie fertig sind, bestreut man sie mit Zucker.

Man erzählt sich, dass sie früher über dem Knie dünn gezogen wurden, daher der Name des Gebäcks.

## Seedorfer Paschteetä

### Für den Teig:

1 kg Mehl  
600 g Butter  
200 g Zucker  
2 Eier  
2,5 dl Wasser  
2 cl Kirsch  
1 Kaffeelöffel Salz  
1 Päckli Backpulver

Mehl und Butter zusammen verrühren, Salz, Backpulver und Zucker zugeben. Alles zu einem Kranz formen. In seiner Mitte werden die Eier aufgeschlagen und das Kirschwasser dazu gegossen. Alles wird zu einem Teig zusammengewirkt. Die weitere Zubereitung und die Füllung erfolgen wie bei der Silener Paschteetä.

## Fliäler Paschteetä

### Für den Teig:

800 g Mehl  
1 KL Salz  
150 g Zucker  
1 ½ Päckli Backpulver  
2 cl Kirsch oder Schnaps  
125 g Butter  
1 dl Öl oder Schweinefett  
2 cl Most

Das Mehl, die Butter und das Schweinefett werden zusammen verrieben. Salz, Backpulver und Zucker dazugeben und mit allen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Die weitere Zubereitung und die Füllung erfolgt wie bei der Silener Paschteetä.

## **Siiläner Paschtetä Kirchweihgebäck**

Rezept für 2 Pasteten für ca. 25 cm Durchmesser

### **Für den Teig:**

1 kg Mehl  
500 g Butter  
250 g Zucker  
20 g Salz  
1 dl Träascht  
1-2 Eier  
0,5 l alter Most

### **Für die Füllung:**

750 g Weinbeeren  
wenig Zucker und Zimt  
etwas Träascht

Mehl, Butter, Zucker und Salz miteinander verreiben und auf dem Tisch zu einem Kranz formen. In seiner Mitte schlägt man die Eier auf und giesst den Träascht und den Most dazu. Dann verwirkt man alles zu einem Teig, aber nicht zu lange, weil er sonst zäh wird. Diesen Teig lässt man einige Stunden ruhen, am besten über Nacht. Die Weinbeeren weicht man einige Stunden in Wasser ein, dann schüttet man sie ab und „mariniert“ sie mit Zucker, Zimt und Träascht. Nun wird der Teig ½ cm dick ausgewallt. Dann legt man eine grosse, runde Platte darauf (Durchmesser ca. 25 cm) und schneidet an ihrem Rand den Teig ab. Dieser Pastetenboden wird nun auf ein Kuchenblech gelegt und mit Eigelb bestrichen. Vom restlichen ausgewallten Teig werden ca. 3 cm breite Streifen geschnitten. Diese legt man am Rand rundum auf den Pastetenboden und bestreicht sie ebenfalls mit Eigelb. Auf genau die gleiche Art legt man noch einen zweiten Streifen darauf, damit der Rand höher wird. Nun kommt die Füllung in die Pastete. Zum Schluss deckt man alles mit einem gleich grossen Teigdeckel zu. Natürlich wird auch dieser mit Eigelb bestrichen. Mit einer Gabel durchsticht man die Pastete an verschiedenen Stellen, drückt den Rand rundherum fest und verziert die Oberfläche kreuzweise mit den Teigresten. Das ganze Kunstwerk lässt man im Ofen bei mässiger Hitze backen.

## Ürner Paschteetä üs Schattdorf

### **Geriebener Teig:**

1 ½ kg Mehl  
600 – 700 g Butter  
5 dl saurer Most oder Bier  
3 Pack Backpulver  
750 g Zucker  
3 EL Kirsch  
1 Prise Salz

### **Füllung:**

1 ½ kg Beeren (Sultaninen & Rosinen)  
1 Glas Rotwein

Aus den Zutaten einen Teig kneten und etwas ruhen lassen. Für die Füllung Beeren und Rotwein zusammen 5 bis 10 Minuten kochen; abkühlen lassen. Teig ausrollen und die Beeren auf der einen Hälfte des Teigs verteilen, die andere Hälfte darüber decken; am Rand gut andrücken. Backofen etwa 10 Minuten auf 180 Grad vorheizen, dann die Pastete bei dieser Temperatur 30 bis 35 Minuten backen. Dazu einen Kaffee mit etwas „Schuss“ trinken.

## **Ziigerchrapfä** **Krapfen mit Ziegerfüllung**

Rezept für ca. 60 Krapfen

### **Für den Teig:**

1,1 kg Mehl  
400 g Butter  
4 dl Milch  
30 g Salz

### **Für die Füllung:**

1 kg Zieger  
200 g Zucker  
40 g Maagäträssech  
Öl zum Ausbacken

Das Mehl wird mit der Butter verrieben und auf dem Tisch zu einem Kranz geformt. Salz und Zucker werden in der Milch aufgelöst und dann in den Mehrling gegossen. Alles wird zu einem Teig zusammengewirkt, den man aber nicht allzu lange kneten darf, weil er sonst die Geschmeidigkeit verliert. Der Teig wird über Nacht stehen gelassen.

Für die Füllung wird der Zieger zu Brei zerstoßen (oder in einem Mixer verrührt), dann werden Zucker und Maagäträssech darunter gemischt. Die Füllung muss geschmeidig sein, dass man sie mit einem Spachtel auftragen kann. Nun wird der Krapfenteig in zwei Teile geschnitten. Die eine Teighälfte wird ganz dünn ausgerollt, das Mehl auf der Teigoberfläche gut abgewischt. Den Teig auf einen Stecken aufrollen (ein abgesägter Besenstiel wäre ideal). Dann wird auch die zweite Teighälfte auftragen. Jetzt wird der über den Stecken aufgerollte Teig darübergerlebt indem man ihn abrollt. Damit beim Backen keine Blasen entstehen, wird mit dem Teigroller nochmals gewalzt. Mit einer Essgabel sticht man an vielen Stellen in den Teig durch. Nun schneidet man rautenförmige Krapfen und bäckt sie schwimmend im Öl.

Haben Sie Lust auf Uri, seine faszinierenden Landschaften, seine freundlichen Menschen, das vielfältige Kulturangebot ...

Kontaktieren Sie uns, wir stehen Ihnen bei der Planung eines Ausflugs in die Heimat Tell` s mit Rat und Tat zur Seite.

### **TOURIST INFO URI**

Tellspielhaus  
Schützengasse 11  
6460 Altdorf

Telefon ++41 (0) 41 872 04 50

Fax ++41 (0) 41 872 04 51

Internet [www.i-uri.ch](http://www.i-uri.ch)  
E-mail [mail@i-uri.ch](mailto:mail@i-uri.ch)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch !