



# Chuschöi wiederemaleis chotrichu...

Chochete vom 7. Juli 2025

Walliser Weinsuppe  
Roggenbrot  
\*\*\*\*\*

Gommer Cholera (mit Trochufleisch)  
Grüner Salat  
\*\*\*\*\*

Abricot sorbet du Valais  
in Eau-de-vie d'abricots

\*\*\*\*\*

En güäta

# Walliser Weißwein Suppe

Kochbuch: Saas-Fee for Gourmets von Irma Dütsch

**4 Personen**

**30 min. Gesamtzeit**

**Zutaten:**

- $\frac{3}{4}$  Lauch, gewaschen nur das Weisse
- $\frac{3}{4}$  Zwiebel, weiss
- 30 gr. Butter
- 20 gr. Mehl
- 7.5 dl Weisswein, Heida
- 6 dl Gemüsebouillon
- 300 ml Sauerrahm
- 1  $\frac{1}{2}$  Prise Salz und weisser Pfeffer

**Zubereitung:**

1. Lauch und Zwiebeln in feine Julienne schneiden
2. In der Butter anziehen, mit Mehl bestäuben und mit Weisswein ablöschen.
3. Die Flüssigkeit zur Hälfte einkochen.
4. Mit Gemüsebouillon und Sauerrahm auffüllen, binden lassen und abschmecken.

**Servieren:**

Mit etwas grünem Lauch-Julienne garnieren und allenfalls Roggenbrot dazu.



# Gommer Cholera

## ein typischer Walliser-Gemüsekuchen

Die Geschichte mit der Walliser Cholera ist eng mit regionalen Traditionen und alten Backmethoden verknüpft. Der Name verweist auf historische Zubereitungsarten, bei denen die Pfanne direkt in der Glut gebacken wurde - im Walliser Dialekt als Chola oder Cholu bezeichnet.

<b>4 Personen</b>	<b>1 Springform von 30 cm</b>
<b>Zutaten:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- 1 runder Blätterteig</li><li>- 200 g Zwiebeln</li><li>- 150 g Lauch in feinen Streifen</li><li>- 150 g Trockenspeck</li><li>- 30 g Butter</li><li>- 200 g Raclette-Kartoffeln festkochend</li><li>- (1 Apfel hobeln)</li><li>- 300 g Raclettekäse AOP</li><li>- 1 Ei verquirlt zum Bestreichen</li><li>- wenig Salz und Pfeffer, Rosmarin, Thymian</li></ul>
<b>Zubereitung, ca. 45 min.:</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Zwiebeln in Würfel und Lauch und Trockenspeck in dünne Längsstreifen schneiden - in erhitzter Butter andämpfen, wenig Wasser dazugeben, zugedeckt 5 Min. köcheln - offen fertig köcheln, bis Flüssigkeit verdampft ist und auskühlen lassen.</li><li>2. Kartoffeln in Scheiben hobeln für fünf Minuten in gesalzenem Wasser mit Muskatnuss kochen lassen und auskühlen lassen.</li><li>3. Käse schneiden.</li><li>4. Blätterteig in Form geben inkl. Backpapier - Boden dicht einstechen. Zutaten geschichtet in Form füllen Käse eher in oberer Hälfte. Würzen nicht vergessen. Teigränder zur Mitte ziehen, so dass Loch offenbleibt. Verquirltes Ei anstreichen.</li><li>5. Im vorgeheizten Ofen ca. 1 Std. bei 170 Grad backen.</li></ol>
<b>Servieren</b>	Mit grünem Salat und einem z.B. Walliser Petit Arvine zusammen servieren. Schmeckt auch kalt vorzüglich.

# Abricot sorbet du Valais in Eau-de-vie d'abricots

...mit Äbitzli Pfäfferminz uus dinum Gaartu verziera



Ich bi de schoo no gottufroo, dass du ammaal äntli gottugnüeg percho  
hescht...