



Prachtvolles Stück: *Chollera* wird nicht geschnitten, sondern mit dem Löffel portioniert.

Chollera

Pastete mit Kartoffeln, Äpfeln, Zwiebeln, Käse und Muskatnuss

Gemäß Legende soll sich die Erfindung dieses Gerichts einem besonders strengen Winter verdanken, als ein Dorf im Goms, einem Walliser Talabschnitt nordöstlich von Brig, mehrere Tage eingeschneit und von der Außenwelt abgeschnitten war. Eine Hausfrau soll die Dinge, die sie in dieser Notlage noch in ihrer Vorratskammer fand, mit Geschick kombiniert und dabei die *Chollera* erfunden haben. Das Gericht soll im 18. Jahrhundert etwa gleichzeitig mit den Kartoffeln populär geworden sein.

Die *Chollera* ist eine ebenso saftige wie deftige Pastete. Der Teigmantel ist buttrig und knusprig, das Innere feucht, leicht käsig, mit einem süßlich-säuerlichen Aroma und einer Würze, die auch stark von der im Europa des 17. und 18. Jahrhunderts sehr populären Muskatnuss geprägt ist. Ich habe verschiedene Rezepte konsultiert. Am besten hat mir die Version auf der Seite der Walliser Landwirtschaftskammer (www.valais-

terroir.ch) gefallen. Ich habe das Originalrezept ein wenig leichter gemacht und stelle hier gewissermaßen eine Version für Städter vor, die nicht den ganzen Tag am Skilift in der Kälte stehen. Die originalen Mengenangaben setze ich in eckigen Klammer dazu.

Der Name *Chollera* bringt das Rezept in Verbindung mit der gleichnamigen Seuche. Die Volksetymologie will, dass das Gericht seinen Namen während der Cholera-Epidemien erhielt, die 1830–1837 in Europa wüteten und auch die Schweiz stark betrafen. Um ihre Häuser nicht verlassen zu müssen, sollen die Leute alle möglichen Dinge in ihre Pasteten gepackt haben.

Für 4 Personen

100 g Butter [150 g im Original], in
Stücken
300 g Mehl
1 TL Salz für den Teig
100 ml Wasser
300 g Kartoffeln, festkochend
300 g Zwiebeln, in feinen Streifen
1 EL Butter für das Dünsten der
Zwiebeln
2–3 Äpfel (300–400 g), eher eine
säuerliche Sorte, geschält,
entkernt, in feinen Scheiben
150 g Walliser Bergkäse, zum
Beispiel Gomser Bergkäse
[300 g im Original], in feinen
Scheiben
~ Mehl zum Bestäuben der
Arbeitsfläche
1 TL Muskatnuss, gerieben
2 TL schwarzer Pfeffer, frisch ge-
mahlen
~ Salz für das Bestreuen der
Füllung
1 Eigelb

Butter, 1 TL Salz zu einer krümeligen Masse zerreiben. 100 ml Wasser zugießen und Krümel zu einem Teig zusammendrücken. Nicht kneten. Klotz formen, 20 Minuten kühl stellen.

Kartoffeln in der Schale garen, schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln in 1 EL Butter dünsten. Etwa $\frac{3}{4}$ des Teiges auf einer mit Mehl bestäubten Fläche 3–4 mm dick ausrollen. Das Stück sollte etwas größer sein als die Form. Form damit so auslegen, dass der Teig leicht über die Ränder steht. Teigboden mit einer Gabel einstechen und 5 Minuten kühl stellen. Zwiebeln, Kartoffeln, Äpfel und Käse in Lagen auf den Teig geben. Jede Lage mit etwas Muskat, Pfeffer und Salz bestreuen. Restlichen Teig in der Größe der Form ausrollen und über die Füllung legen. Ränder des unteren und des oberen Teiges zusammendrücken, überschüssigen Teig wegschneiden. Teigdeckel mit Eigelb bestreichen, mehrmals einstechen. Chollera auf der untersten Rille des 200 °C heißen Ofens 35–40 Minuten backen.