



Bündner Gerstensuppe

02.02.2021 09:50 CET

Den Kochlöffel schwingen statt über Pisten wedeln – Schweizer Rezepte zum Nachkochen

Die Sehnsucht nach der Schweiz ist groß. Was liegt da näher, als das kleine Alpenland kulinarisch zu erkunden? Mit feinen Rezepten für typische Spezialitäten aus den Schweizer Regionen bringen wir ein bisschen Schweiz-Gefühl nach Hause. Weitere Koch-Inspirationen sind zu finden unter www.myswitzerland.com/de-ch/erlebnisse/essen-trinken/typische-schweizer-rezepte-suche

Tessiner Risotto, Tessin

Risotto kam bereits vor Jahrhunderten auf die Tessiner Tische, lange bevor am Lago Maggiore Reis angebaut wurde. Der erste hundertprozentige Schweizer Reis wurde im Jahr 1997 vom Landwirtschaftsbetrieb Terreni alla Maggia SA in Ascona hergestellt. Heute gibt es kaum ein Restaurant im Tessin, das nicht einen hausgemachten Risotto serviert. Und kaum einen Tessiner, der nicht stundenlang darüber philosophieren kann, welche Reissorte, welcher Weißwein und welche Kochzeit die „einzig richtigen“ sind. Zum Rezept: www.ascona-locarno.com/de/campaigns/risotto, Region: www.myswitzerland.com/de-ch/reiseziele/tessin/

Bündner Gerstensuppe, Graubünden

Die berühmteste Suppe Graubündens ist weit über die Grenzen des Kantons hinaus bekannt und beliebt. In jedem der 150 Bündner Täler wird sie etwas anders gekocht. Doch immer ist Gerste drin, die zuvor eine Nacht lang eingeweicht wird, dazu viel Gemüse und geräuchertes Fleisch. Welche Variante auch immer: Der reichhaltige Eintopf schmeckt und sättigt. Zum Rezept: www.graubuenden.ch/de/graubuenden-erleben/kulinarik/rezept-buendner-gerstensuppe, Region: www.myswitzerland.com/de-ch/reiseziele/graubuenden

Vully-Kuchen, Genferseegebiet

Im nördlichen Waadtland liegt die Region Vully, bekannt für ihren leckeren „Vully-Kuchen“. Früher war die deftige Version des Vully-Kuchens mit Speck und Kümmel üblicher und wurde zum Apéro mit einem Glas Chasselas-Wein gereicht. Als Zucker eine gängigere Zutat wurde, verbreitete sich die süße Variante des Kuchens. Die Zubereitung ist einfach, verlangt aber eine gewisse Sorgfalt. Man darf nicht vergessen, kleine Löcher in die Kuchenoberfläche zu stechen, die sogenannten „Liebesbrunnen“. Der Kuchen ist in jeder guten Bäckerei in Vully erhältlich, manchmal sogar in den angrenzenden Regionen. Zum Rezept: www.region-du-leman.ch/de/P24569/vully-kuchen, Region: www.myswitzerland.com/de-ch/reiseziele/genferseegebietwaadtland/

Cholera, Wallis

Die Cholera ist eine Pastete, die wahrscheinlich zur Zeit der Cholera-Epidemien um 1830 entstanden ist, als sich die Leute nicht mehr auf die

Straße wagten. Also packten sie Kartoffeln, Lauch, Käse, Zwiebeln, Äpfel, Birnen, Speck – alles, was sie gerade hatten – in einen Mürbeteig und schoben das Ganze in den Ofen. Zum Rezept: www.valais.ch/de/info/landingpage/rezepte/cholera; www.youtube.com, Region: www.myswitzerland.com/de-ch/reiseziele/wallis/

Rösti, Region Bern

Der „Rösti-Graben“, der die gelegentlich unterschiedliche Mentalität von Deutschschweizern und Westschweizern beschreibt, existiert in kulinarischer Hinsicht nicht. Die Rösti, ursprünglich das typische Bauernfrühstück der Deutschschweiz, ist heute ein Schweizer Nationalgericht, das beiderseits des Rösti-Grabens beliebt ist. Jede Region hat ihre eigene Zubereitungsart; die Berner sind beispielsweise für ihre knusprige Butterrösti bekannt. Zum Rezept: www.myswitzerland.com/de-ch/erlebnisse/essen-trinken/rezept/roesti, Region: www.myswitzerland.com/de-ch/reiseziele/bern-region

Weitere Informationen zum Urlaub in der Schweiz gibt es im Internet unter MySwitzerland.com, der E-Mail-Adresse info@MySwitzerland.com oder unter der kostenfreien Rufnummer von Schweiz Tourismus mit persönlicher Beratung 00800 100 200 30.

Informationen an die Medien

Weitere Bilder zur touristischen Schweiz stellen wir Ihnen auf <https://st.mypublish.ch> zur Verfügung.

Kontaktpersonen



Valerie von Oppeln

Pressekontakt

Ansprechpartnerin für Medien in Norddeutschland (Hamburg, Niedersachsen, Schleswig-Holstein, Bremen)

valerie.vonoppeln@switzerland.com

+49 (0)30 166 375 072