

INFORAMA MONATS-REZEPT

NOVEMBER 2017

Chuchimichel



Für 4 Person

800 g	Kartoffeln	waschen, ev. schälen und in Scheiben schneiden
	Salz, Pfeffer, Paprika	gut würzen
1	grosse Zwiebel	in Streifen schneiden
100 g	Specktranchen	ebenfalls in Streifen schneiden
100-150 g	Racelettekäse	in kleine Würfel schneiden

Die Hälfte der Kartoffelscheiben in die Bratpfanne geben, gut würzen, mit Speck, Zwiebeln und Käse bestreuen und mit der 2. Hälfte der Kartoffeln decken.
15-20 Minuten zugedeckt backen, mit einer Tortenplatte den ganzen «Kartoffelkuchen» wenden und auf der anderen Seite 15-20 Minuten backen.

WER HAT'S ERFUNDEN?

Der Käsegenuss, der viele buchstäblich zum Schmelzen bringt, kommt ursprünglich aus dem Wallis und soll über 400 Jahre alt sein. Die ersten schriftlichen Hinweise finden sich im frühen 19. Jahrhundert.

Im Val d'Anniviers war es Tradition üppige Festmahlzeiten mit Bratkäse («fromage rôti») zu beginnen und zu beenden. Andere Autoren dieser Zeit berichten über Abende vor dem Alpabgang: "Einige Hirten sitzen um ein Feuer herum und überwachen einen viertelgrossen Käselai, den sie der Glut des Feuers ausgesetzt haben. Sobald der Käse zu schmelzen beginnt, nimmt einer ein Messer, schabt eine geschmolzene Scheibe vom Käselai und streicht ihn auf ein Stück Brot." Dabei stand das französische Wort «racler», zu Deutsch «schaben» Pate, entsprechend der heute noch im Wallis und in der Gastronomie typischen Zubereitungsart.

Erst zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde der «Bratkäse» einer breiteren Öffentlichkeit bekannt gemacht. Anlässlich der kantonalen Ausstellung im Wallis von 1909 sollten die besten einheimische Weine dargeboten und mit «Bratkäse» begleitet werden. Zu diesem Zweck wurde der Name «Raclette» aus der Taufe gehoben.