

## Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2014

Rezept BeO Jazz Sendung vom 2. Juni 2014

### **Em Lenker Senn Tuss Röbel siner Längenmatten Äplermaccaroni**

Im Sommer auf den Alpen wurde für die Alpirten und Hüterbuben auf offenem Feuer einfach, aber währschaft gekocht.

Der Grossteil der auf den Alpen verwendeten Nahrungsmittel stammte aus der Eigenversorgung. Alltäglich waren Kartoffeln, Milch, Käse, Butter und etwa mal ein Stück Speck oder Hamme.

Durch die am Bau der grossen Eisenbahn-Tunnels Gotthard und Lötschberg oder den Jungfraubahnen vielen beteiligten italienischen Arbeiter fanden Ende des 19 Jahrhunderts die Teigwaren, vor allem Spaghetti und die grossen Maccaroni Einzug in die Küchen der Alpentäler und deren Alpenküche. Und so kreierten die Schweizer-Sennen im Umkreis der grossen Bahnprojekte viele Varianten von Milch- Kartoffel- Teigwaren-, und Käsekombinationen, welche heute als Äplermaccaroni bekannt sind.

Die Äplermaccaroni des Lenker Sennen Robert Tuss, welcher als legendäre Alpfigur über 50 Jahre lang jeden Sommer die Alp Längenmatten bewirtschaftete, schmeckten besonders gut so dass das traditionsreiche Lenker Sporthotel Wildstrubel die Originalität dieser Lenker Köstlichkeit erkannte. Der Chefkoch Jürg Imobersteg – mit dem Künstlernamen "Gügi" vom Sporthotel Wildstrubels hat Tüss Röbel's Längenmatten-Äplermaccaroni zum beliebten **Gügi Gratin** verfeinert und damit für die Besucher der Lenker Jazztage einen einmaligen alpinen Genuss kreiert.

#### **Grundrezept: Tuss Röbel's Längenmatten – Maccaroni**



#### **Zutaten:** Für 4 Personen, grosse Portionen

- 250 g grobe Maccaroni,
- 4 festgkochende Kartoffeln, in feine Scheiben geschnitten
- 50 g Butter
- 500 g Speck- oder Hamme-Würfel in 1cm Grosse Stücke geschnitten
- 300 g junger Bergkäse in feine Scheiben geschnitten
- 3 dl Milch
- 1 dl Obstbranntwein (Bäzi)
- Muskatnuss, Pfeffer

#### **Zubereitung:**

- Die Maccaroni und die Kartoffelscheiben in Salzwasser "al dente" kochen.
- In einer grossen Pfanne die Speck- oder Hamme-Würfel im Butter goldgelb andünsten und mit der Hälfte des Bäzi ablöschen. In die Masse die noch feuchten heissen Maccaroni, und die Kartoffelscheiben dazu geben.
- Den Backofen auf 200 °C vorheizen
- Die Maccaroni-Fleischmasse in ein ausgebuttertes Gratingeschirr einfüllen.
- Jetzt den Bergkäse mit der Milch mischen und gleichmässig darunter mischen.
- Das Ganze in die Mitte des Backofens schieben
- Wenn der Käse zu schmelzen beginnt, (ca nach 10 bis 15 Minuten) den Rest des Bäzi darüber giessen mit Muskatnuss und etwas Pfeffer leicht würzen. Die Längenmatten Maccaroni weiter gratinieren bis sich ein leichtbraune Kruste bildet.

## Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2014

### **Variante: Gügi Gratin des Sporthotels Wildstrubel Lenk**

Basierend auf dem Grundrezept vom Senn Robert Tüss von der Längenmatten Alp, hat der Chefkoch Jürg Imobersteg mit dem Künstler-namen "Gügi", im renommierten 4 Sterne Hotel Widstrubel, den Gügi Gratin kreiert.

### **Zutaten Gratin:**

3 Eigelb  
3 dl Rahm  
1 grosse Zwiebel in Streifen geschnitten  
1 El Butter  
Muskatnuss, Pfeffer

### **Zubereitung:**

- Backofen auf 200 °C vorheizen
- Die Maccaroni-Fleischmasse in ein ausgebuttertes Gratingeschirr einfüllen, den Bergkäse mit der Milch mischen und gleichmässig darunter mischen.
- Rahm mit Zwiebeln und Eigelb mischen und über die Längenmatten-Äpler-maccaroni giessen.
- Wenn der Käse zu schmelzen beginnt, (ca nach 10 bis 15 Minuten) den Rest des Bäzi darüber giessen mit Muskatnuss und etwas Pfeffer leicht würzen.
- Die Äpler-maccaroni weiter gratinieren bis sich eine leichtbraune Kruste bildet.
- und fertig ist der Lenker Jazzfestival Gügi Gratin von den diesjährigen Lenker Jazztagen.

Et voilà **Bon Appétit!**