

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2019

Rezept Sendung Radio BeO vom 3. Juni 2019

Em Lenker Senn Tuss Röbel's Längenmatten Äplermakkaroni

Im Sommer auf den Alpen wurde für die Alphernten 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. 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 Makkaroni 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 Äplermakkaroni bekannt sind.

Die Äplermakkaroni 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 ehemalige Chefkoch Jürg Imobersteg – mit dem Künstlernamen "Gügi" vom Sporthotel Wildstrubels hat Tuss Röbels Äplermakkaroni zum beliebten **Gügi Gratin** verfeinert und damit für die Besucher der Lenker Jazztage einen einmaligen alpinen Genuss kreiert.

Rezept: Tuss Röbel's Längenmatten – Maccaroni



Zutaten:

Für 4 Personen, grosse Portionen

Zutaten:

- 250 g grobe Maccaroni,
- 4 festgkochende Kartoffeln, in feine Scheiben geschnitten
- Salzwasser
- 50 g Butter
- 500 g Speckwürfel in 1cm Grosse Stücke geschnitten
- 300 g junger Bergkäse in feine Scheiben geschnitten
- 3 dl Milch
- 1/2 dl Obstbranntwein (Bäzi)

Zubereitung:

- Die Maccaroni und die Kartoffelscheiben in Salzwasser "al dente" kochen.
- In einer grossen Pfanne die Speckwürfel, Hamme-Würfell im Butter goldgelb andünsten und mit dem Bäzi ablöschen.
- In die Masse die noch feuchten heissen Maccaroni, und die Kartoffelscheiben dazu geben.
- Jetzt den Bergkäse und darunterziehen. Wenn der Käse zu schmelzen beginn, die Milch einrühren und alles mit Muskatnuss und etwas Pfeffer leicht würzen.

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2019

Rezeptvariante: Gügi Gratin des Sporthotels Wildstrubel Lenk

Basierend auf dem Grundrezept vom Senn Robert Tüss von der Längenmatten Alp, hat der Chefkoch vom renommiertes 4 Sterne Hotel Widstrubel in der Lenk, Jürg Imobersteg, mit dem Künstlernamen "Gügi", den Gügi Gratin kreiert.

Zutaten:

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

Zubereitung:

- Backofen auf 200 °C vorheizen
- Die Längenmatten Äplermaccaroni in ein ausgebuttertes Gratingeschirr einfüllen.
- Rahm mit Zwiebeln und Eigelb mischen und über die Äplermaccaroni giessen.
- Die Längenmatten Äplermaccaroni etwa 15 Minuten überbacken und fertig ist der Lenker Jazzfestival Gügi Gratin von den diesjährigen Lenker Jazztagen.

Et voilà

Bon Appetit!