

Kulinarik & Aktivitäten:

Jetzt aktuell

„Sommerschlemmereien“

• Freitag, 15.07.22, ab 17.30h

„Walliser Raclette à discrétion“ mit GästeApero



• Dienstag, 19.07.22, 20.00h

Platzkonzert Schwändi-Musig uf dr Panorma-Terrasse
mit Schlummertrunk vom Hause offeriert – Musikalische Leitung: **Sam FAVRI**

• Freitag, 22.07.22, ab 17.30h

„Savelat-Brätle“ uf dr Panorma-Terrasse mit GästeApero



• Freitag, 29.07.22, ab 17.30h

„Spaghetti-Festival“ à discrétion“ mit **GästeApero**

• Montag, 1. August 22 

„Bundesfeier-Röshti“ ab 18.00h

„1. August-Feier“: 21.21h mit Ansprache, Schweizerpsalm,
Schiffsparade, Höhenfeuer (Keine Raketen!)

• Freitag, 05.08.22, ab 17.30h

„Buure Hamme“ mit **GästeApero**

• **Wir empfehlen uns für Geburtstage, Konfirmation, z'Vieri Familienfeiern, Goldige Hochzeit, Töfftreffen, Vereine, etc.**

Voranzeige:

➔ Sonntag, 18.09.22, ab 11.30h: **„Wild-Büffet“** – à discrétion

Durchgehend warme Küche! Reservieren Sie Ihren Tisch- T: 033/244'8'111
www.haltenegg.ch - **Auf ein Wiedersehen!** - info@haltenegg.ch

* Geniessen hoch über dem Thunersee, vor schönster Bergkulisse! *



Geschichte:

Cholera ist eine Gommer Spezialität, bei der das Rezept jeweils von der Mutter an die Tochter weitergegeben wurde. Deshalb gibt es leicht unterschiedliche Rezepte. Die Zutaten der **Cholera** widerspiegeln ihre Entstehungsgeschichte, denn die Leute waren damals Selbst-versorger. Kartoffeln, Äpfel, Käse und Zwiebeln evt. auch Lauch oder Kabis/Kohl werden in einem mit Teig ausgelegtem Kuchenblech aufgeschichtet, mit dem restlichen Teig zugedeckt und im Backofen gebacken.

Der Name **Cholera** hat nichts mit der Krankheit mit dem gleichen Namen zu tun. Das Wort **Cholera** kommt von Kohle (Chole) und hat mit der Art, wie früher gekocht wurde, zu tun. Zum Backen wurde die Pfanne mit der Cholera mit einem schweren Deckel geschlossen und in die Kohle gelegt.

“Grossmütter Salome’s Cholera“ auf der Haltenegg

Zutaten:

500 gr. Kartoffeln (Gschwellti gesalzen)	1 gehackte Zwiebel
300 gr. Kochäpfel (zB. Golden)	1 Birne
350 gr. Raclette Käse (Schmelzkäse)	1 Ei, Salz nach Belieben
ausgewallter Kuchenteig	

Zubereitung:

- * Kuchenteig, auf Kuchenblech legen, einstechen
- * 1/3 fein gehackte Zwiebel darauf verteilen
- * Gschwellti schälen, in dünne Scheiben schneiden, auf Teigboden verteilen
- * Äpfel schälen, entkernen und auf die Kartoffeln raffeln
- * Raclettekäse in Scheiben schneiden und auf Äpfel verteilen
- * Vorgang Kartoffel – Äpfel – Käse wiederholen
- * 1 Birne schälen, entkernen und in Scheiben auf den Käse verteilen
- * 2/3 gehackte Zwiebel darauf verteilen
- * Kuchenteig als Deckel legen, die Ränder gut zusammendrücken und mit einem Ei bestreichen.



- Backofen auf 180 Grad vorheizen
- Backzeit: 45-50 Minuten in der mittleren Rille

„En Güetel!“



A propos: Grossmutter „Salome“ mütterlicherseits, d.h. Salome Wyder-Schalbetter, geb.in Grenchols Mutter= Odile Noti-Wyder, geb. in Glis Enkelin = Theres Noti, geb. in Stalden