

Kulinarik & Aktivitäten:

• Jetzt aktuell (www.haltenegg.ch → Restauration – Frühlingskarte...)

* Spargeln & Ärdbeeri



• Freitag, 12.05.23, ab 17.30h

* **Spaghetti-Festival „Haltenegg“**, inkl. Apero

Sonntag, 14.05.23, ab 11.30 Uhr:

„Muttertag“ –

→ Wir feiern unsere Mütter (& Frauen) mit einer...



• Freitag, 19.05.23, ab 17.30h

Suma-Natura Gourmet-Wurst, inkl. Apero

• Freitag, 26.05.23, ab 17.30h

• **Walliser Raclette à discrétion** inkl. Apero

Sonntag, 04.06.23, ab 11.30 Uhr:

„Vatertag“ –

→ Wir feiern unsere Väter (& Männer) mit einer...



Voranzeige:

→ Dienstag, 01.08.23, ab 18.00h: +++

„1. August-Feier“ mit Bundesfeier-Röschi, um: 21.21h Bundesfeier

→ Sonntag, 17.09.23, ab 11.30h: „WILD-Büffet“ – à discrétion



Wir empfehlen uns für Familiensessen, wie Geburtstage, Konfirmation, Goldige Hochzeit, Vereinsausflüge, Jahrgänger- / Klassen- / Cousin-Cousinen-Treffen, Töfftreffen, Muttertag, Vatertag, etc.

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 Selbstversorger. 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 Güete!“



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