



Walliser Raclette AOP

Brisolée

Im Herbst wird einer alten Walliser Tradition gefrönt, um in einer fröhlichen Gesellschaft ein paar gemütliche Stunden zu erleben.

Dazu werden Walliser Käse serviert und mit Sauser (junger noch nicht ganz vergorener Wein) genossen.

Zubereitung

- 1** Marroni abspülen und nass auf einem Blech verteilen. In der unteren Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 35 Minuten braten.
- 2** Marroni in ein Tuch schlagen.
- 3** Roggenbrot, Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswürste und Käse dünn aufschneiden, mit Butter und Herbstfrüchten servieren.

Zutaten für 4 bis 6 Personen

- 1 kg Kastanien, über der Wölbung eingeschnitten
- 400 g verschiedenen Walliser Käse wie Walliser Raclette AOP, Bergkäse, Alpkäse, Tomme
- 200 g Walliser Trockenfleisch IGP, Walliser Rohschinken, Walliser Hauswürste
- Vorzugsbutter (beliebig)
- Herbstfrüchte (beliebig): Trauben, Walliser Äpfel und Birnen
- Baumnüsse (beliebig)
- Walliser Roggenbrot AOP (beliebig)

Tipp

«Sauser» oder würzigen Walliser Weiss- oder Rotwein dazu geniessen.