



Prachtvolles Stück: Chollera wird nicht geschnitten, sondern mit dem Löffel portioniert. (2/2012)

CHOLLERA

Pastete mit Kartoffeln, Äpfeln, Zwiebeln, Walliser Bergkäse und Muskatnuss

Gemäß Legende soll sich die Erfindung dieses Gerichts einem besonders strengen Winter verdanken als ein Dorf im Goms, einem Walliser Talabschnitt nordöstlich von Brig, mehrere Tage eingeschneit und von der Außenwelt abgeschnitten war. Eine Hausfrau soll die Dinge, die sie in dieser Notlage noch in ihrer Vorratskammer fand, mit Geschick kombiniert und dabei die Chollera erfunden haben. Das Gericht soll im 18. Jahrhundert etwa gleichzeitig mit den Kartoffeln populär geworden sein.

Die Chollera ist eine ebenso saftige wie deftige Pastete. Der Teigmantel ist buttrig und knusprig, das Innere feucht, leicht käsig, mit einem süßlich-säuerlichen Aroma und einer Würze, die auch stark von der im Europa des 17. und 18. Jahrhunderts sehr populären Muskatnuss geprägt ist. Ich habe verschiedene Rezepte konsultiert. Am besten hat mir die Version auf der Seite der Walliser Landwirtschaftskammer (www.valais-terroir.ch) gefallen. Ich habe das Originalrezept ein wenig leichter gemacht und stelle hier gewissermaßen eine Version für Städter vor, die nicht den ganzen Tag am Skilift in der Kälte stehen. Die originalen Mengenangaben setze ich in eckigen Klammern dazu. Viele



Wie ein Esel am Berg | «Vor der Kulisse der Berge, die sich über dem Aletschgletscher wie weißgraue Löwenzahnblätter in einen schimmlichen Himmel beißen, hat sich ein Wasserschlauch aus seiner Verankerung gerissen und tanzt nun vor mir wie ein wildes Tier oder wie eine Peitsche, die sich der Hand ihres Meisters zu entwinden sucht. Wasser spritzt...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 9. Juli 2011.

Etymologie | Der Name Cholera respektive Cholera bringt das Rezept in Verbindung mit der gleichnamigen Seuche. Die Volksetymologie will, dass das Gericht seinen Namen während der Cholera-Epidemien erhielt, die in den Jahren 1830 bis 1837 in Europa wüteten und auch die Schweiz stark betrafen. Um ihre Häuser nicht verlassen zu müssen, sollen die Leute damals alle möglichen Dinge in ihre Pasteten gepackt haben. Gut möglich auch, dass die Behörden zwecks Eindämmung der Seuche den Handel mit Waren zeitweise verboten – und man also auf die eigenen Reserven angewiesen war. Andere Erklärungen verbinden den Namen mit dem Walliser Wort für Kohle und also dem Ofen, in dem die Pastete gebacken wurde.

Für die Zubereitung der Chollera nach diesem Rezept ist eine Ofenform von etwa 23 × 23 cm mit einem 3–4 cm hohen Rand ideal.

FÜR 4 PERSONEN

100 g Butter [150 g im Original]
 300 g Mehl
 1 TL Salz für den Teig
 100 ml Wasser
 300 g Kartoffeln, festkochend
 300 g Zwiebeln
 1 EL Butter für das Dünsten der Zwiebeln
 2–3 Äpfel (300–400 g), eher eine säuerliche Sorte
 150 g Walliser Bergkäse, zum Beispiel Gomsener Bergkäse [300 g im Original]
 Etwa Mehl zum Bestäuben der Arbeitsfläche
 1 TL Muskatnuss, gerieben
 2 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
 Etwas Salz für das Bestreuen der Füllung
 1 Eigelb

Viele Rezepte empfehlen, den Rand des unteren Teigs über die Füllung zu schlagen, mit etwas Eigelb zu bepinseln und dann den oberen Teig aufzulegen. Das führt indes dazu, dass der Teigdeckel an einzelnen Stellen sehr dick wird. Es entspricht jedoch vermutlich auch einer bäurisch-haushälterischen Logik, die keinerlei «Abfälle» duldet.

Chollera-Rezepte packen auch Lauch in die Pastete, mir schmeckt sie ohne besser. Außerdem ist Lauch kein Lagergemüse, passt also schlecht zur Legende der Chollera. Manche Rezepte verwenden auch Birnen statt Äpfeln, andere packen noch etwas Speck oder Schinken hinein.

Zubereitung (Kühlzeit 25 Minuten, Garzeit 55 Minuten)

- 1 | Butter kalt in Stücke schneiden und in einer Schüssel geben. Mehl und 1 TL Salz darüber streuen und alles zu einer krümeligen Masse zerreiben. 100 ml Wasser zugießen und die Krümel zu einem Teig zusammendrücken. Wenn nötig ein paar zusätzliche Tropfen Wasser zugeben. Nicht kneten. Teig zu einem rechteckigen Klotz formen und 20 Minuten kühl stellen.
- 2 | Kartoffeln in der Schale garen, schälen und in Scheiben schneiden.
- 3 | Zwiebeln schälen, halbieren, in feine Scheiben schneiden und in 1 EL Butter weich dünsten.
- 4 | Äpfel schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Käse in feine Scheiben schneiden.
- 5 | Etwa $\frac{2}{3}$ des Teiges auf einer mit Mehl bestäubten Fläche 3–4 mm dick *auswallen*, wie man in der Schweiz sagt. Das Stück sollte etwas größer sein als die Form. Form damit so auslegen, dass der Teig leicht über die Ränder steht oder sogar etwas nach außen hängt. Teigboden mit einer Gabel einstechen und 5 Minuten kühl stellen.
- 6 | Zwiebeln, Kartoffeln, Äpfel und Käse in Lagen auf den Teig geben. Jede Lage mit etwas Muskat, Pfeffer und Salz bestreuen.
- 7 | Den restlichen Teig in der Größe der Form ausrollen und über die Füllung legen. Die Ränder des unteren und des oberen Teiges gut zusammendrücken und überschüssigen Teig wegschneiden.
- 8 | Teigdeckel mit Eigelb bestreichen, mehrmals einstechen. Chollera auf der untersten Rille des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 35–40 Minuten backen. Mit einem Löffel Portionen abstechen, sofort essen.



Nach starkem Schneefall kam es im Wallis früher öfter vor, dass man einige Tage lang auf die hauseigenen Vorräte angewiesen war: eine Hütte auf der Bettmeralp, im Hintergrund das Matterhorn.