Mangeons en Unterwald!

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Suisse magazine = Swiss magazine**

Band (Jahr): **- (2016)**

Heft 319-320

PDF erstellt am: **31.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-864594

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

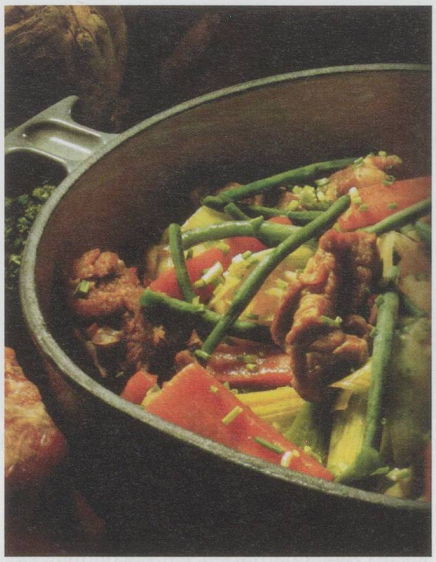
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

GASTRONOMIE

Mangeons en Unterwald !



Pro Gastronomia, une Fondation Nestlé

Ragoût de porc à l'Unterwaldienne.

Pro Gastronomia, une Fondation Nestlé

Beignet aux poires.

Ragoût de porc à l'Unterwaldienne

La cuisine rustique des cantons primitifs ne saurait s'imaginer sans ces potées qui, composées au gré des produits de la ferme, suffisaient à nourrir d'un coup toute une famille, après avoir passé de longues heures sur le feu. L'appellation « Stunggis » vient du reste de ce que l'on cuisait les légumes jusqu'à ce qu'ils puissent être réduits en purée.

Pour 5 personnes. Temps de préparation : 20 min, temps de cuisson : 1 h 15 min.

Ingrédients : 750 g de cou de porc en morceaux, 40 g de saindoux, 150 g de carottes en bâtons, 100 g de poireaux coupés gros, 150 g de haricots verts fins, 150 g de céleri-boule en bâtons, 150 g de chou blanc coupé gros, 100 g d'oignons hachés, 500 g de pommes de terre en gros dés, 70 cl de bouillon de bœuf, thym, marjolaine, ciboulette et persil hachés.

Préparation : Colorer la viande dans la graisse et laisser suer 10 min. Assaisonner. Faire suer les oignons et les légumes, excepté les poireaux et les pommes de terre. Mouiller au bouillon. Ajouter le thym et la marjolaine. Étuver dans une casserole fermée durant 45 min. À mi-cuisson, ajouter les pommes de terre et les poireaux. Saupoudrer avec ciboulette et persil.

Remarque : Dresser cette spécialité dans un plat rustique creux.

Boisson accompagnante : dorin de la Côte ou salvagnin. Le cidre « Suurgrauech » se prête très bien aussi.

Beignets aux poires

Victimes d'une campagne d'élimination, les poiriers à cidre qui protégeaient autrefois les vallées contre le vent et servaient d'abris aux oiseaux se sont raréfiés au pays de Nidwald. On n'a toutefois pas renoncé à confectionner ces beignets qu'on retrouve sur presque toutes les tables à l'époque du Carnaval.

Pour 20 personnes. Temps total de préparation : environ 1 h 15 min.

Ingrédients : 1 kg de pâte brisée, 1 kg de pommes et poires séchées, 100 g de marrons épluchés séchés, 80 g de raisins secs, 80 g de noix hachées, 5 g de cannelle en poudre, une pincée d'anis en poudre, une pincée de coriandre en poudre, 10 cl de kirsch, 100 g de sucre, 1 œuf battu, huile pour friture.

Préparation : Faire des morceaux rectangulaires de pâte de 10 x 16 cm environ. Faire tremper les pommes, les poires et les marrons quelques heures. Les cuire à l'eau, les égoutter et les passer au presse-purée de grosseur moyenne. Incorporer les autres ingrédients et mélanger le tout, laisser refroidir. Remplir avec la farce les morceaux de pâte sur la moitié du rectangle. Passer le pinceau avec l'œuf sur les bords du rectangle. Rabattre la partie non farcie sur l'autre, presser pour coller. Faire dorer dans la friture. Tourner les beignets dans du sucre additionné d'anis en poudre.

Boisson accompagnante : cidre de poire (poiré). ■