

Brisolée

Traditionelles Kastaniengericht mit Alpkäse und Trockenfleisch



Zutaten für 5 Personen

- 1 kg Marroni
- 500 g Roggenbrot
- 400 g Alpkäse
- 150 g Trockenfleisch
- Äpfel, Birnen, Trauben zum Garnieren

Zubereitung

Die Marroni waschen, einschneiden und in der Bratpfanne rösten. Das Brot, den Alpkäse und das Trockenfleisch dünn aufschneiden. Mit Äpfeln, Birnen und Trauben garnieren. Dazu passt Weisswein oder Sauser.

Das Brisolée bezeichnet ein köstliches, traditionelles Kastaniengericht, welches vor allem im Kanton Wallis Tradition hat. Es wird im Herbst in Verbindung mit Sauser genossen.