



Chisciöi alla valtellinese (Buchweizentätschli mit Käse)

Der ursprünglich aus Sibirien stammende Buchweizen wird im Veltlin seit dem 16. Jahrhundert angebaut und hat einen festen Platz in der lokalen Küche. Ein bekanntes Gericht sind die Pizzocheri, die meistens zusammen mit Gemüse als Auflauf zubereitet werden.

Etwas weniger bekannt sind die Chisciöi:

Buchweizen- und Weizenmehl werden zusammen mit Grappa und Bier zu einem Teig verrührt. Daraus werden Pfannkuchen gebraten, und mit Casera, dem halbfetten Veltlinerkäse belegt und in der Pfanne gebraten. Etwas einfacher ist es, die Pfannkuchen ohne Käse in der Pfanne zu braten und danach mit dem Käse im Ofen zu überbacken.

Der Name Chisciöi soll sich vom Französischen Quiche herleiten. Casera ist ausserhalb des Veltlins selten zu finden, er kann durch milden, gut schmelzenden Käse, zum Beispiel Raclettekäse ersetzt werden. Die Chisciöi werden meistens als einfache Hauptmahlzeit gegessen. Dazu passen grüner Salat oder Birnenschnitze, oder beides kombiniert.

Zutaten (2 Portionen)

120g	Buchweizenmehl
60g	Ruchmehl (oder Weissmehl)
2g	Salz
2cl	Grappa
8cl	Bier
	Wasser
80g	Raclettekäse
	Bratbutter

Zubereitung

Buchweizenmehl, Ruchmehl und Salz vermischen. Grappa und Bier zugeben und mit einer Gabel gut vermischen bis der Teig klumpt. Wasser nach und nach zugeben und den Teig dabei ständig mischen bis er eine zähflüssige Konsistenz annimmt. Teig abgedeckt für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Nicht zu knapp Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Mit zwei nassen Löffeln Teig portionenweise abstechen und etwas vorformen. In die Bratpfanne geben, ev. etwas nachformen, damit sie schön rund werden. Auf jeder Seite bräteln lassen bis die Tätschli leicht braun sind.

Ein Backblech leicht einölen, die gebratenen Tätschli darauf legen und mit je einer Scheibe Käse belegen.

Im oberen Drittel des Ofens ca. 12 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist und leichte Röstspuren zeigt.



