

Ryys und Boor

Pfarrer Rösselmanns Urner Rezepttipp

Die Grundlagen der einfachen und bodenständigen Urner Küche lassen sich vor allem mit der Tatsache verknüpfen, dass der Urner Viehzüchter war, und Milchwirtschaft betrieb. Doch über den Gotthard floss viel südliche Eigenart ein: So vermischen die Urner nach alter Sitte Reis, Mais, Teigwaren, und auch Kastanien, mit den einheimischen Erzeugnissen zu originellen, köstlichen Gerichten. Das eigenständigste Urner Gericht

ist «Ryys und Boor»: Der Reis kommt über den Gotthard, der Lauch ist ein Gemüse, das bis in grosse Höhen gedeiht. Ursprünglich eine Fastenspeise, die bereits in einem Kochbuch aus dem 18. Jahrhundert erwähnt wird, erfreut sich dieses Essen auch heute noch grosser Beliebtheit.

Ryys und Boor (Reis mit Lauch)

Für 4 Personen
400 g Reis
400 g Lauch
100 g gehackte Zwiebeln
50 g Butter
1 l Bouillon
evtl. Reibkäse
Für den Zwiebelaufguss:
120 g Butter
200 g geschneitzelte Zwiebeln
2 feingehackte Knoblauchzehen
Die gehackten Zwiebeln werden mit dem nicht zu fein geschnittenen Lauch in der Butter gedünstet. Man gibt den Reis dazu und röstet auch ihn glasig an. Mit der Bouillon ablöschen, und 15

Minuten auf schwachem Feuer kochen. Von Zeit zu Zeit muss der Reis gerührt werden, damit der schön geschmeidig wird wie ein Risotto. Wenn nötig, noch etwas Bouillon nachgiessen.

In der Zwischenzeit werden in einer Bratpfanne die geschneitzelten Zwiebeln und der gehackte Knoblauch goldgelb gebraten.

Den Reis in einer Gratinplatte anrichten. Nach Belieben etwas Reibkäse darüber streuen, oder darunter mischen. Zuletzt wird das Gericht mit den Zwiebeln übergossen.

Dazu kann man «Epfelschnitzli» reichen:

Äpfel schälen, von Stiel und Gehäuse befreien und in Schnitze schneiden. In einer Pfanne Butter andünsten, die Apfelschnitze dazugeben und mit Zucker und Zimt bestreuen. Die Äpfel dürfen durch den Zucker etwas Farbe bekommen, bevor man sie mit



wenig saurem Most, oder weissem Wein ablöscht. Die Pfanne zudecken und die Äpfel weich dämpfen.

Diese und viele andere Rezepte sind aufgezeichnet in: Emil Stadler: «Das Kochbuch aus Uri».

Impressum

Beigelegt in der Gesamtausgabe der Neuen Luzerner Zeitung vom Samstag, 22. August 1998

Verlag

Neue Luzerner Zeitung,
Maihofstr. 76, 6002 Luzern
Telefon 041 429 52 52
Telefax 041 429 53 78

Redaktion

Dr. Eva-Maria Adam, Regieassistentin «Gasthof Wilhelm Tell»

Konzept

Othmar Bertolosi, Büro Scriptum
Dr. Eva-Maria Adam

Gestaltung

Scriptum, Altdorf

Theaterphotos

Dominik Buholzer Redaktor NUZ

Herstellung/Druck

Neue Luzerner Medien AG,
Luzerner Zeitung AG
Maihofstr. 76, 6002 Luzern



Apfelkuchen «Wilhelm Tell»

Für 6 Personen
1 kg Reinnetten
150 g Zucker
200 g Butter
200 g Mehl
1 Prise Salz

Für den Teig das Mehl, 2 EL Zucker und eine Prise Salz vermischen, die weiche Butter und etwas kaltes Wasser hinzufügen und alles schnell verkneten, bis sich der Teig zu einer Kugel formen lässt. 30 Minuten ruhen lassen. Mit dem Teig eine gebutterte runde Form auslegen und mit etwas Zucker bestreuen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und auf dem Teig verteilen. Mit dem restlichen Zucker bestreuen, Butterflöckchen darauf verteilen und bei 210°C/ Gas Stufe 3-4 etwa 30 Minuten backen. Mit geschlagener Sahne, Vanilleeis, Crème fraîche oder Crème double servieren.

Textnachweise

- Aschwanden, Felix; Clauss, Walter: Urner Mundart Wörterbuch, 2. Aufl., Altdorf 1983
- Burschell, Friedrich: Friedrich Schiller, Hamburg 1977
- Enzensberger, Hans Magnus: nänie (totenklage) auf den apfel. In: Der Untergang der Titanic, Frankfurt 1978
- Labhardt, Ricco: Wilhelm Tell als Patriot und Revolutionär. 1700-1800. Wandlungen der Tell-Tradition im Zeitalter des Absolutismus und der französischen Revolution. Basel, 1947
- Meyer, Peter A.: Schiffe aus alter Zeit, Luzern 1984
- Schillers Werke, Nationalausgabe, Band 10, Weimar 1980
- Stadler, Emil: Ryys und Boor; Epfelschnitzli, In: Das Kochbuch aus Uri, S. 18, S. 23, Münster, 1988
- Tell und sein Kind: In: Achim von Arnim, Clemens Brentano: Des Knaben

Wunderhorn, München 1983

- Walser, Robert alias Kutsch: Tell in Prosa, In: Die Schaubühne, Hrsg. von Siegfried Jacobsohn, 3. Jg. 1907.

Bildnachweise

- Titelblatt: Tell mit Mädchen. Holzfigur, unbemalt. Ende 17. Jahrhundert. Höhe: 50 cm. Bürglen, Tell-Museum. Foto Fany Brühlmann, Flüelen.
- Seite 14: Friedrich Schiller: Pastell von L. Simanowitz, (1793)
In: Schiller. Bilder aus seinem Leben, Nr. 37, Stuttgart, 1965;
Goethe. Stich von J. H. Lips (1791) a.a.O., Nr. 44; Das alte weimarische Hoftheater. Stich um 1800. a.a.O., Nr. 47
- Seite 15: Tells- und Gründungsgeschichte: Zehn auf Holz gemalte Ölbilder aus dem 17./ 18. Jhdt., Tell-Museum, Bürglen. Foto Fany Brühlmann, Flüelen

EICHHOF

Die neue Schöpfung: Eichhof Klosterbräu.



Ungefiltert, naturbelassen und darum besonders süffig: So liebten Mönche und Laien das Bier aus den Klosterbrauereien des Mittelalters. Eichhof hat dieses alte Brauverfahren neu belebt. Lassen auch Sie sich vom edlen Trüben aufheitern – in froher, geselliger Runde!

