

# ÄLTESTES ZUGER CHRIESIREZEPT TÜRKENBUND VON KIRSCHEN AUFLAUF/CLAFOUTIS

Der Türkenbund von Kirschen ist ein Chriesiaufwurf mit Hartweizengriess (vergleichbar mit dem französischen «clafoutis aux cerises»). Das vorliegende Rezept stammt aus der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts und ist damit das wohl älteste überlieferte Chriesirezept im Kanton Zug.

Es ist Teil einer Sammlung mit Rezepten aus verschiedenen europäischen Gegenden, die von einer unbekannteren, wahrscheinlich im Soldwesen tätigen Person zusammengetragen und in ihre Baarer Heimat zurückgebracht wurde. Aufgrund der Rezeptauswahl dürfte es sich beim Verfasser um einen gesellschaftlich und wirtschaftlich besser gestellten Zeitgenossen gehandelt haben. Neben einfachen, der Verpflegung von Soldaten dienenden Speisen enthält die Sammlung vor allem erlesene Fleisch- und Fischgerichte sowie zahlreiche, heute noch bekannte Desserts.

Die historische Rezeptsammlung wird im Archiv der Bürgergemeinde Baar aufbewahrt.

## Zutaten (für 6 bis 8 Personen)

- 1.0 l Vollmilch
- 62.5 g Butter
- 125 g Hartweizengriess mittel
- 10 Eier
- 62.5 g Zucker
- 1 Zitrone
- Salz und/oder
- Kardamon und/oder
- Koriander und/oder
- Mohn und/oder
- Pfeffer
- 1 TL Zimt
- 500 (bis 1000 g Kirschen)

Das überlieferte Originalrezept wurde experimentell nachgekocht, die originalen Mengenangaben an die heutigen Masssysteme angepasst.

## Zubereitung (für 6 bis 8 Personen)

1.0 l Vollmilch mit 62.5 g Butter und 1 Prise Salz aufkochen, 125 g Hartweizengriess mittel einrieseln und köcheln lassen, bis der Griess eingedickt ist. Heissen Brei in eine Schüssel geben und 10 Eigelb einrühren, 62.5 g Zucker, die abgeriebene Schale von 1 Zitrone sowie 1 TL Zimt dazugeben, nach Belieben mit Kardamon, Koriander, Mohn und/oder Pfeffer nachwürzen. 10 Eiweiss mit 1 Prise Salz steif schlagen und portionenweise unter die Masse heben. 500 g (nach Belieben bis 1000 g) frische Tafelkirschen samt Steinen beimischen. Fertige Masse in eine Backform schütten. Auflauf etwa 30 Minuten bei ca. 200°C im vorgeheizten Ofen backen.

Heiss oder kalt servieren, auch als Dessert mit Schlagrahm und Zucker. Vorzugsweise Milchkafee, süsslichen Weisswein oder echten Zuger Kirsch dazu geniessen.

...  
dann in ein Model und backe es in dem offnen  
firnshorn. **Türk von Puffen.**  
Thue in ein ½ maaß milch ein  
ein halbes vierling ancken, laß es mit-  
einander kochen, dann rühre gries  
mehl darinn bis es tick ist, wie ein  
flutentig; schütte ihn in ein schüssel  
rühre dz gelb von 10 eyer darein weil  
er noch heiß ist, thue ein halber vierlig  
zucker, und von einner citrone die  
schalle rein zerhascht dazu, und ein  
thee löffel voll zimmet, und so vill zer-  
stossne kögeli; schlage dann es weisse zu  
schaum und schütte dießen auch darein.  
Nim dann ein pfundt kirschen thue  
sie samt den steinen auch dazu, rühre  
es wohl durch einander, schütte es in  
den model, und backe es in dem offnen.

**Chocolad Brödel; zu machen.**

**Turcken bunt von kirschen**  
(Originaltext)

Thue in ein halbes maaß milch ein  
und ein halber vierling ancken,  
laß es miteinander kochen,  
dann rühre griesmehl darein  
bis es tick ist, wie ein flut-  
tentig; schütte ihn in ein  
schüssel, rühre dz gelb von  
10 eyer darein weil er noch  
heiß ist, thue ein halber vier-  
lig zucker, und von einner  
citrone die schalle rein zer-  
hascht dazu, und ein thee  
löffel voll zimmet, und so  
vill zerstoßne kögeli; schla-  
ge dann dz weisse zu schau-  
m und schütte dießen auch  
darein. Nim dann ein pfundt  
kirschen thue sie samt den  
steinen auch dazu, rühre es  
wohl durch einander, schütte  
es in den model, und backe  
es in dem offnen.

**türggischbund** = Gebäck/Zucker-  
gebäck in Form eines Turbans,  
einer Kopfbedeckung orientalischen  
Ursprungs (Id. 4,1361);  
**flute** = Klösse aus Mehl oder  
Kartoffeln (Id. 1,1231f.);  
**haschen** = hacken (Id. 2,1753);  
**model** = Backform (Id. 4,85).