



## CHRIESIREZEPT ZUGER, SCHWYZER, LUZERNER CHRIESIBRÄGEL

### ZUGER (STADTZUGER) CHRIESIBRÄGEL nach Anna Wenk-Hotz, Zug

#### Zutaten:

- 1 kg dunkle Kirschen
- ca. 2,5 dl Wasser
- 1 Prise Salz
- 1/2 Zitronenschale am Stück
- oder ca. 1 TL Vanillezucker
- 3 EL Zucker
- 2 EL Mehl
- 1 dl Milch
- Brot

#### Zubereitung:

Kirschen, Wasser, Salz und Zucker mit der Zitronenschale und dem Vanillezucker zugedeckt in einer Pfanne leise köcheln, bis der Fruchtsaft austritt. Milch und Mehl anrühren und ins Kirschenkompott einlaufen lassen, nochmals kurz aufkochen. Chriesibrägel erkalten lassen. Nach Belieben in Butter geröstete Brotwürfelchen unter den kalten Brägel mischen und in flacher Schüssel anrichten.

### SCHWYZER (MUOTATHALER) CHRIESIBRÄGEL nach Hugo Gwerder, Muotathal/SZ

#### Zutaten:

- 1 kg Kirschen schwarz
- 60 g Butter
- 80 g Mehl
- 7,5 dl Milch
- 2,5 dl Chriesisaft
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- Hörnli
- Käse gerieben

#### Zubereitung:

Frische schwarze Chriesi waschen und entstielen. Butter in Pfanne zerlaufen lassen und mit gesiebtm Mehl zu einem Roux anrühren (nicht rösten). Anschliessend mit Milch und Chriesisaft ablöschen (Chriesisaft = einige Chriesi ausdrücken oder mit etwas Wasser pürieren). Zur fertigen Sauce ganze Chriesi begeben und auf kleiner Stufe ca. 40 Min. mitköcheln. Abschmecken mit einer Prise Salz und je nach Süsse der Chriesi Zucker begeben. Brei kann nach eigenem Geschmack dicker oder flüssiger angerichtet werden. Als Beilage eignen sich gekochte Hörnli mit geriebenem Käse.

### LOZÄRNER (HINTERLÄNDER) CHRIESIBRÄGEL nach Hildegard Kleeb-Häfliger, Zug

#### Zutaten:

- reife Kirschen
- Wasser
- Zucker
- 2 EL Maizena
- Brot

#### Zubereitung:

Kirschen mit viel Wasser in einer Pfanne kochen (Wasser ca. 2 cm über den Früchten), dann nach Gutdünken zuckern und mit 2 gestrichenen Esslöffeln Maizena (aufgelöst in Wasser) binden. Brotstückli bähnen, heisse Butter darübergerben, in einer flachen Schüssel anrichten. Danach Kirschenkompott und einen Grossteil des Saftes über die Brotstückli giessen. Fertig. Den Rest des Saftes beim Servieren portionenweise über den Brägel geben.

# CHRIESIREZEPT ZUGER, SCHWYZER, LUZERNER CHRIESISTURM

**ZUGER (MENZINGER /  
FINSTERSEER) CHRIESISTURM**  
nach Josef Strickler-Uhr,  
Zug

**Zutaten:**

- 1 kg Kirschen
- 5 EL Mehl
- 1 EL Zucker (nach Bedarf)

**Zubereitung:**

Gewaschene, entstielte Kirschen auf flacher Platte oder flachem Teller anrichten, Mehl in Bratpfanne ohne Fett braun rösten, geröstetes Mehl über die Kirschen verteilen, je nach Bedarf oder Kirschensorte mit Zucker süssen.

**SCHWYZER (STEINER)  
CHRIESISTURM**  
nach Elisabeth Kennel,  
Arth/SZ

**Zutaten:**

- 1 kg Kirschen
- 2 dl Apfelsaft
- 3 EL Zucker
- 1 Zimtstange
- 200 g Ruchmehl
- 60 g Butter

**Zubereitung:**

1 kg Kirschen mit 2 dl Apfelsaft, 3 Esslöffel Zucker und 1 Zimtstange in Pfanne kurz aufkochen, Kompott abgiessen und Saft auffangen, dann in zweiter Pfanne 60 g Butter mit 200 g Ruchmehl rösten, danach alles lagenweise in Schüssel anrichten (gekochte Kirschen, geröstetes Mehl, Kirschen, Mehl, etc.), am Schluss Kirschen-saft darüber geben und mit Zucker bestreuen.

**LOZÄRNER (GUNZWILER)  
CHRIESISTURM**  
nach Klaus Lampart,  
Gunzwil/LU

**Zutaten:**

- 1 kg Heidegger Kirschen
- 1 dl Rahm
- 500 g Nature Yoghurt
- oder «Vorbruch» von Käserei
- 2–4 EL Zucker
- 4 EL Mehl
- Fett

**Zubereitung:**

4 Esslöffel Mehl mit wenig Fett braun rösten, nach eigenem Gusto 2 – 4 Esslöffel Zucker beifügen, mit einem 500-g-Becher Nature-Yogurth und 1 dl Rahm mischen, 1 kg frische Heidegger Kirschen vorsichtig darunter rühren, auf flacher Schüssel anrichten.