

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.

Turcken bunt von Kirschen
 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 fluttenteig;
 schütte ihn in ein schüssel, rühre dz gelb
 von 10 eÿer 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 zerstossne kögeli; schlage
 dann dz 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 offen.

Chocolad Brödl; zu machen.
 ... ein ...

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 fluttenteig; schütte
 ihn in ein schüssel, rühre dz gelb
 von 10 eÿer 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 zerstossne kögeli; schlage
 dann dz 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
 offen.

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).