

Einsiedler Ofenturli

Der gepflegte Kartoffelbau, der sich bis um 1890 im Bezirk Einsiedeln auf ungefähr 800 Genossenteile erstreckte, erinnert stark an das Diktat der Selbstversorgung in den Hungerjahren um 1817 und an die einfache Lebensweise der Waldleute im verflorbenen Jahrhundert überhaupt.

Ein kulinarischer Brauch in Einsiedeln, der auf diese Zeit zurückzuführen ist, ist das Ofenturli (wörtlich: ein im Ofen gedörrter Fladen). Schulkinder, die regelmässig entweder geschwellte Gummel oder Rösti oder Stunggis zu essen bekamen, fragten die Mutter mit bittender Miene, „Wän gits wiedr emoll Ofeturli?“. Die Antwort lautete „A Dry Könige odr am Meiredstag“.

(nach Martin Gyr, Einsiedler Volksbräuche, Einsiedeln 1935, S. 106 f.)

ZUTATEN: (für ein Kuchenblech 37.2 x 43 cm; 4-6 Personen)

- a) 1.5kg geschwellte Kartoffeln
300 g Mehl
Salz und Muskatnuss
- b) 300 g Käse (Greyerzer, Emmentaler, Appenzeller)
7 Eier
40 g Mehl
6 dl Milch
5 mittelgrosse Zwiebeln
Würzen (Pfeffer und Muskatnuss)
fakultativ: 50 Speckwürfeli

ZUBEREITUNG:

- a) Die kalten, geschälten Kartoffeln mit dem Mehl (ohne Flüssigkeit) zu einem Teig kneten, 1 cm dick ausrollen und auf das Kuchenblech, das orgänglich mit Butter eingefettet wurde, legen.
- b) Den Käse reiben und dann mit den Eiern, dem Mehl, der Milch und den gehackten Zwiebeln zu einer glatten Masse verarbeiten. Auf den Teig geben und (fakultativ) Speckwürfeli darauf streuen.

Backen bei 180° bis eine schöne braune Farbe erreicht wird. Darauf achten, dass der Boden des Kuchens gut gar wird.