



Zuppa alla valpellinese - Eintopf mit Wirz, Käse und Altbrot

Das Gericht wird zwar Zuppa genannt, es ist aber eher ein Eintopf oder ein Gratin mit viel Saft. Es stammt aus Valpellina, einer kleinen Ortschaft im gleichnamigen Seitental des Aostatal. Es ist aber im ganzen Aostatal verbreitet und wird nicht immer gleich zubereitet und auch Zuppa alla valdostana genannt. Altbackenes Brot, am besten Roggenbrot, Wirz und Käse sind die Hauptzutaten, manchmal kommen Schinken, Speck oder Cotechino dazu. Verwendet wird Fontina, der DOP-Käse aus dem Aostatal. Er ist hierzulande selten zu finden und kann durch einen eher weichen, würzigen, aber nicht zu rezenten Halbhartkäse ersetzt werden.

Zutaten (3 Portionen)

300g	Wirz
60g	gekochter Schinken, geschnitten
40g	Tafelbutter
5cl	Wasser
	Pfeffer, Zimt, Salz
120g	Halbhartkäse
150g	dunkles Brot (mit Roggen), altbacken
5dl	Bouillon

Zubereitung

Brot zu eher dünnen Scheiben schneiden und im Ofen leicht anrösten. Es sollten 4 Scheiben und etwas Abschnitte sein. Abschnitte nach dem Rösten würfeln oder hacken.

Den Strunk und die dicken Teile der Blattkiele herausschneiden. Blattwerk zu 2cm breiten Streifen schneiden. Käse würfeln und den Schinken zu ca. 1cm grossen Plätzchen schneiden.

Schinken in ca. 10g Butter andünsten. Wirz zugeben und 5 Minuten mitdünsten, dabei

ein paar Mal wenden. Wasser zugiessen und zugedeckt ca. 30 Minuten dämpfen. Mit Pfeffer, Zimt (ca. 1/2TL) und wenig Salz würzen.

Eine Gratinform aufwärmen und 20g Butter darin schmelzen. Form mit der Butter ausstreichen.

Den Boden der Gratinform mit 2 Scheiben Brot belegen. Die Hälfte des Wirzes darauf verteilen und mit der Hälfte der Käsewürfel bestreuen.

2 weitere Brotscheiben darauf legen, den restlichen Wirz darauf verteilen und mit den restlichen Käsewürfeln bestreuen. Die Brotwürfelchen darüber streuen.

Bouillon aufkochen und über den Gratin giessen, er sollte gerade so knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein. Butterflocken darauf verteilen.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens 30 Minuten überbacken.









