

Die Fruchtbrumme

Bergführer brauchen viel Energie, von Feigen, Nüssen, Sultaninen. Drum buk ein Schweizer sie in ein Früchtebrot, mit Zimt, Kakao, frischen Äpfeln. Das berühmte „Zermatter Bergführerbrot“. Wunderbar dazu: ein aromatisches Birnenkompott

ALLES ÜBER ZERMATTER BERGFÜHRERBROT

Es ist dunkel. Saftig bis klitschig. Duftet nach Zimt und Marzipan-Mandel. Trägt in sich, was ein Früchtebrot Schweizer Machart braucht: gute Butter, Qualitätsmehl, frische wie gedörrte Früchte und gaaanz viel Geschmack. Das „Zermatter Bergführerbrot“ der Bäckerei Fuchs wird nach alter („geheimer“) Rezeptur von Hand gemacht. Wer es deftig und süß mag, erliegt dem üppigen Betörer sofort. Auch wenn nicht der Berg ruft, sondern ein würziger Weichkäse. Oder ein aromatisches Birnenkompott (Rezept rechts). Und: keine Eile! Der Laib hält sich locker bis zum Osterspaziergang.

Zu bestellen

Das „Zermatter Bergführerbrot“ der Bäckerei Fuchs wurde 2010 als bestes Bäckereiprodukt der Schweiz ausgezeichnet, 400 g kosten ca. 9 Euro plus Versand. www.fuchs-zermatt.ch

„Bergführer“-Früchte-
brot schmeckt zu
pikant-süßem Kom-
pott und Käse



Birnenkompott mit Senf und Zwiebeln

• EINFACH, GUT VORZUBEREITEN, VEGETARISCH

FÜR 4 PORTIONEN

- 2 El Senfkörner
- 200 g weiße Zwiebeln
- 2 kleine rote Pfefferschoten
- 2 Birnen (à ca. 200 g)
- 400 ml Birnensaft
- 80 ml Weißweinessig

- Salz • Pfeffer
 - 1 El Senfpulver
(z. B. Colman's)
 - 120 g Gelierzucker (3:1)
- Außerdem: 2 fest verschließ-
bare Gläser (à 500 ml Inhalt)

1. Senfkörner in einer Pfanne bei starker Hitze rösten, bis sie zu springen beginnen. Beiseitegestellt abkühlen lassen, dann im Mörser leicht andrücken. Zwiebeln halbieren und in je 4–6 Spalten schneiden. Peperoni längs halbieren, entkernen und klein schneiden. Birnen putzen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen.
2. Senfkörner mit Birnensaft, 100 ml Wasser, Essig, Salz, Pfeffer und Senfpulver in einen Topf geben und aufkochen. Zwiebeln

und Peperoni zugeben und offen bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen. Birnen zugeben und 8–10 Minuten garen. Gelierzucker vorsichtig unterrühren, aufkochen und 3 Minuten bei milder Hitze kochen lassen. Birnen in 2 sterile fest verschließbare Gläser (à 500 ml Inhalt) füllen und abkühlen lassen, dann kühl stellen. Dazu passt „Zermatter Bergführerbrot“ (siehe links).

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde plus Kühlzeit
PRO PORTION 2 g E, 0 g F, 56 g KH = 239 kcal (1000 kJ)

TIPPS Das Kompott am besten 1–2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen, sodass die Gewürze sich besser entfalten und die Birnen mehr Aroma speichern können. Und: Mischen Sie den Gelierzucker vor Gebrauch in der Packung einmal sorgfältig durch, damit sich Zucker und Geliermittel gleichmäßig verteilen.