



Die originale Trächu-Hittu **Bouillon mit Käse und Ei** nach dem Rezept von
Gertrude Tscherry-Imboden



In der Pfanne:

- Mineralienreiches Jeizinen-Wasser in Pfanne sieden
- Ein wirklich starker Fleischbrühen Extrakt gehörig dazutun
- Bester Fendant begeben und mitkochen
- Gesund angebauter Knoblauch fein hacken und beimischen
- Fein gehackte rassige Chilischoten mitgeben

In der Bouillon-Tasse:

- Hochwertiger Walliser-Raclettekäse klein würfeln und auf Tassenboden legen
- Ein rohes Bio-Eier aufschlagen und ebenfalls in Tasse geben
- Und nun erst (!) die feuerheisse Brühe in die Tasse über Käse und Ei giessen

Der Service:

Nicht rühren - *das überlässt man nach Wahl dem Gast* - auf Unterteller mit Serviette abstellen und zusammen mit einem guten Stück Brot und einem „ ä Güätä „ überreichen.

Serviert wurde diese einfache Spezialität in der Trächu-Hittu damals für bis 6.- Franken. Heute wird ein Preis um die 8.- bis 10.- Fr. korrekt sein insofern die Zutaten auch eingehalten werden. Ein kleines Zwischengericht das wiederentdeckt werden darf.

Mit erlesenen Zutaten und abgestimmtem Kochen zu einer äusserst **rassigen Bouillon** welche vor allem im Winter jeden Gast auf Ski, Board oder zu Fuss unterwegs erfreut. Eine Bouillon mit hochwertigem und gesundem Kohlenhydrat, Fettsäure und Protein. Ein Glücksfall für jeden Sportler der jetzt ein bisschen Salz braucht und neue Energie auftanken möchte. Ein Genuss für jeden Gourmet.