unterwalden24
DEINE REGION. DEINE GESCHICHTEN.

UNTERWALDEN KOCHT · WEIHNACHTEN 2026

Obwaldner Chässchnitte im Weihnachtskleid

Ein vegetarisches Festmenü mit Winterranden, würzigem Obwaldner Alpkäse und den für Unterwalden typischen Dörrbirnen.

OBWALDEN

Randen-Carpaccio mit Alpkäse und Baumnüssen

–

Giswiler Chässchnitte mit Balsamico-Zwiebeln und Wintersalat

–

Dörrbirnen-Creme mit Baumnuss-Krokant

Alle Mengen für 4 Personen · Mit Einkaufsliste und Vorbereitungsplan

Randen-Carpaccio mit Alpkäse

Zeitbedarf: etwa 25 Minuten

Zutaten

- 500 g gekochte Randen
- 100 g Obwaldner Alpkäse
- 40 g Baumnüsse
- 1 kleine Orange
- 1½ EL Apfelessig
- 3 EL Rapsöl
- 1 TL Honig
- Salz und Pfeffer
- einige Blätter Nüsslisalat zum Garnieren

Zubereitung

1. Baumnüsse in einer trockenen Pfanne rösten und grob hacken.
2. Von der Orange wenig Schale fein abreiben und zwei Esslöffel Saft auspressen. Mit Essig, Öl und Honig verrühren, würzen.
3. Randen in sehr dünne Scheiben schneiden und überlappend auf Tellern auslegen.
4. Dressing darübergeben. Alpkäse in feinen Spänen und Baumnüsse darauf verteilen. Mit Nüsslisalat garnieren.

> Tipp: Randen am Vortag schneiden; Dressing und Garnitur erst kurz vor dem Essen zugeben.

Giswiler Chässchnitte mit Balsamico-Zwiebeln

Zeitbedarf: etwa 50 Minuten

Zutaten

Für die Chässchnitten

- 4 grosse Scheiben Bauernbrot, etwa 1½ cm dick
- 1 dl Apfelsaft
- 320 g Obwaldner Alpkäse, grob gerieben
- 1 dl Milch
- 2 Eier
- 1 TL grobkörniger Senf
- Pfeffer und Muskat
- 1 EL Butter für die Form

Für Zwiebeln und Salat

- 3 rote Zwiebeln
- 20 g Butter
- 1 TL Honig
- 1½ EL dunkler Balsamico
- 2 EL Wasser
- 150 g Nüsslisalat oder Wintersalat
- 2 EL Apfelessig
- 3 EL Rapsöl
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebeln in feine Streifen schneiden und in Butter 15 Minuten weich schmoren. Honig, Balsamico und Wasser zugeben und fünf Minuten einkochen. Würzen.
2. Ofen auf 220 °C vorheizen und eine grosse Form ausbuttern. Brotscheiben hineinlegen und mit Apfelsaft beträufeln.
3. Käse, Milch, Eier und Senf mischen. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken und auf den Brotscheiben verteilen.
4. In der Ofenmitte 12–15 Minuten goldbraun backen.
5. Für das Dressing Essig, Öl, Senf und Honig verrühren und würzen. Erst kurz vor dem Essen mit dem Salat mischen.
6. Chässchnitten mit Balsamico-Zwiebeln belegen und sofort mit dem Salat servieren.

Tipp: Für ein vegetarisches Menü einen Alpkäse verwenden, der mit mikrobiellem Lab hergestellt wurde.

Dörrbirnen-Creme mit Baumnuss-Krokant

Zeitbedarf: etwa 45 Minuten plus Kühlzeit

Zutaten

Für die Creme

- 220 g ganze Dörrbirnen
- 2 dl Apfelsaft
- 2 dl Wasser
- 1 Zimtstange
- 250 g Rahmquark
- 1,5 dl Vollrahm
- 1–2 EL Honig
- 1 TL Zitronensaft

Für den Krokant

- 60 g Baumnüsse
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Dörrbirnen mit Apfelsaft, Wasser und Zimt zugedeckt 25–35 Minuten sehr weich kochen. Stiele und Kerngehäuse entfernen. Fruchtfleisch mit wenig Kochflüssigkeit fein pürieren und auskühlen lassen.
2. Quark mit Honig und Zitronensaft verrühren. Dörrbirnenpüree unterziehen. Rahm weich schlagen und vorsichtig unterheben. Mindestens zwei Stunden kühlen.
3. Für den Krokant Zucker in einer weiten Pfanne hell karamellisieren. Nüsse und Salz einrühren, sofort auf Backpapier geben und auskühlen lassen. Grob hacken.
4. Creme in kleine Gläser verteilen und erst unmittelbar vor dem Servieren mit Krokant bestreuen.

> Tipp: Die Creme kann am Vortag zubereitet werden. Krokant trocken und separat aufbewahren.

Einkaufsliste

Frischprodukte

- 500 g gekochte Randen · 1 Orange · Nüsslisalat/Wintersalat · 3 rote Zwiebeln
- 420 g Obwaldner Alpkäse · 1 dl Milch · 2 Eier · 250 g Rahmquark · 1,5 dl Vollrahm · Butter

Vorrat

- Bauernbrot · 220 g Dörrbirnen · 100 g Baumnüsse · Apfelsaft · Apfelessig · Balsamico · Rapsöl
- Senf · Honig · Zitrone · Zimt · Zucker · Salz · Pfeffer · Muskat

Vorbereitungsplan

Am Vortag

- Dörrbirnen-Creme herstellen und kalt stellen; Krokant separat lagern.
- Randen schneiden, Dressing anrühren und beides separat kühlen.
- Balsamico-Zwiebeln fertig schmoren.

Am Festtag

- Alpkäse reiben und Salate waschen.
- Vorspeise kurz vor dem Servieren anrichten.
- Während der Vorspeise Chässchnitten belegen und backen; Dessert mit Krokant vollenden.

Quellen und Einordnung

Obwalden Tourismus: Fluonalper Chässchnitten als regionale Hausspezialität, obwalden-tourismus.ch.

Kulinarisches Erbe der Schweiz: Dörrbirnen, besonders in Unterwalden verbreitet, patrimoineculinaire.ch.

Regionale Klassiker bilden die Grundlage. Menüfolge, Mengen und festliche Ergänzungen sind eine redaktionelle Komposition von unterwalden24.ch.