

Ski heil & Weissweinkäseschnitte

Schnee bis zum Abwinken!

Bis ins Flachland lag die weisse Pracht.

Neben all den negativen Aspekten des Schnees mit rutschigen Strassen und glatten Trottoirs, grossen Lawinen und gesperrten Zufahrten, gibt es auch die positiven Seiten.

Ski fahren war auf Pisten bis in tiefen Lagen möglich. Sogar der Skilift in Dietikon lief wieder. ‚Det han ich für freii Fahrtä am Lift amigs gholfäh abügle!‘ erklärt mir meine Traumfrau.

Erinnerungen an die ersten Versuche auf den damals noch schmalen Latten.

Wir ‘träppelten’ hinter dem Landgasthof mit unseren Freunden aus der Schule tagelang eine Piste den Rösslibüchel hoch bis zum Reservoir. Dann sausten wir diese frisch angelegte Bahn, nach unserem Gefühl, in Ski Weltcup Manier runter.

‘*Etz chunnt dä Bernhard Russi*’ schrie mein Freund, bevor er den Hang runterfräst. Ein weiterer Kollege sah sich eher als Roland Collombin, bevor er in der Telefonkurve stürzte und den Hang hinunter purzelte. Alle lachten und wir hatten einfach Spass.

Die Telefonkurve hiess so, weil wir dort den Telefonmasten als natürliches Tor benutzten.

Am besten war die Piste, wenn es abends noch leicht rieselte und in der Nacht gefror. Dann wurde es richtig schnell bis in den Nachmittag hinein. Wir ‘tännelten’ den Hang hinauf, um wieder runter zu sausen.

Wenn Skiweltcuprennen angesagt waren, rannten wir nach der Schule nach Hause. Noch heute erinnere ich mich an die Abfahrt in Innsbruck, als die Uhr bei Franz Klammer einfach einige Zehntel Sekunden zu früh anhielt. Wir hatten schon gespottet über seine Löcher im Fischer C4: ‚*Das isch, damit er denn sini Schi an Nagäl hänkä cha, wenn en dä Russi gschlagä hät!*‘ Fischer mit C4 oder Kneissl, die Russi fuhr, waren Skis von denen wir träumten, unerreichbar und magisch schnell!

Doch einer der Höhepunkte des Winters war, wenn wir an den Skilift Hemberg, den Hörnli Lift im Bächli oder zur Sesselbahn auf den Hochhamm mit dem Skilift Schönengrund durften. Für hart erarbeitetes Sackgeld kauften wir uns eine Punktekarte, später gab es Halbtageskarten. Wir rechneten uns genau aus, wievielmals wir den Lift benutzen mussten, damit wir die Halbtageskarte auch ausschlagen würden.

Anbügeln, rauf, bloss nicht rausfallen, dann waren die Punkte weg, abbügeln und wieder runter. Bis es eindunkelte oder bis der Skilift abgestellt wurde, rasten wir, die Roger Staub Mütze tief ins Gesicht gezogen, den Hügel hinunter! Unterbrochen höchstens mal mit einer Pause für einen Orangenpunch mit einem Kägi Frett!

Skiferien, richtig lernen, wie man Ski fährt, Fehlanzeige!

Trotzdem fand irgendwann das Skirennen am Rösslibüchel statt. Alle mobilisierten wir unsere Väter. Einer hatte eine Stoppuhr, der andere half beim Ausstecken des Riesenslaloms. Alle machten mit. Auf dem Gabentempel gab es als ersten Preis ein Paar Schwendener Holzskis. Die metallene Backenbindung musste man selbst montieren.

Doch es hat Spass gemacht. Bereits am nächsten schulfreien Mittwochnachmittag banden wir wieder unsere Skischuhe mit Doppelschnürung, schnallten die Skier mit den Metallbackenbindungen an und ‘träppelten’ den Rösslibüchel hoch, um mit einem Jauchzer runter zu sausen.

Abends schliefen wir glücklich ein und wussten, wie sich Roland Collombin und Bernhard Russi wohl gefühlt haben mussten!
Heute passend zum nasskalten Wetter das Rezept der Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei.

Weissweinkäseschnitte mit Spiegelei

Für diese Käseschnitte brauchen Sie keinen Ofen. Nur eine beschichtete Bratpfanne.

Zutaten für 1 Portion

1 Scheibe Bauernbrot (kann auch vom Vortag oder leicht angetrocknet sein)
2 Scheiben gekochter Schinken
150 g Appenzeller Scheiben fein geschnitten oder gerieben
1 Stk. Ei
50 g frische Butter
1 dl Weisswein
nach Belieben: Pfeffer frisch aus der Mühle

Zubereitung

Die Hälfte der Butter in der heissen, beschichteten Pfanne erhitzen und leicht braun werden lassen.

Die Brotscheiben darin kurz wenden und liegen lassen.

Nun mit dem Weisswein ablöschen, indem der Wein auch über die Brotscheiben geleert wird.

Hitze reduzieren und den Schinken auf die Brotscheiben legen. Dann die Brotscheiben mit Käse belegen und die Pfanne zudecke.

Das ganze nun einige Minuten dämpfen, den Deckel wegnehmen und alles weiter köcherln lassen, bis der Weisswein verdunstet ist.

Die Käseschnitte in einen tiefen Teller gleiten lassen.

Die andere Hälfte der Butter erhitzen und das Spiegelei darin knusprig braten. Das Ei auf die Käseschnitte gleiten lassen.

Mit einem kühlen Weisswein geniessen.

En Guätä!