

Tarte au vin (Weinkuchen)



Einfach zuzubereiten: Tarte au vin, mit Wein von Chasselas- oder Pinot-Trauben hergestellt.

Zutaten:

Für ein Kuchenblech von
24 cm Durchmesser

300 g geriebener Teig oder
gekaufter Kuchenteig
Butter für das Blech

1 EL Mehl

80 g Zucker

2 Waadtländer Weiss-
oder Rotwein

evtl. 4 bis 5 EL Rahm

Butterflocken

1/2 TL Zimt

Zubereitung

Den Teig 3 mm dick ausrollen. Das bebutterte Blech damit belegen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Zuerst mit Mehl, dann mit der Hälfte des Zuckers bestreuen. Den Wein darübergerben. Oft werden dem Wein noch 4 bis 5 EL Rahm beigegeben. Mit Butterflocken bestreuen, Zimt und restlichen Zucker darüber verteilen und etwa 30 Minuten bei 240 Grad backen.

Ab und zu wird das Wasser bei der Zubereitung des geriebenen Teiges durch Weisswein ersetzt. Dadurch wird er besonders zart. Die Tarte schmeckt besonders gut zu einem kräftigen Nachmittagskaffee.

Rezepte: Marianne Kaltenbach;

Kochen und Styling: Armin Zogbaum;

Fotos: Gerlind Reichardt; **Redaktion:** Edith Zweifel

Regionale Spezialitäten

Das Waadtland ist die Heimat der guten Confiseurs, von Wurstmetzgern und Käseherstellern.



L'Etivaz. Bisher einziger Schweizer Käse mit AOC-Label (Herkunftszertifikat seit 28.1.2000). Hartkäse aus Rohmilch. Co-opérative des producteurs «L'Etivaz», 1831 L'Etivaz VD, Tel. (026) 924 62 81.



Vacherin Mont-d'Or. Geschmierter Weichkäse mit Verpackungsreifen aus Fichtenholz. Entsteht im Vallée de Joux, am Waadtländer Jurafuss um Orbe, Grandson, Aubonne, Morges usw. Laiterie du Brassus S.A., Le Rocher 4, 1348 Le Brassus, Tel. (021) 845 55 62.



Boutefas vaudois. Ein in den Schweinedickdarm gefüllte, geräucherte Rohwurst aus Schweinefleisch. Isst man meist mit Kartoffeln und Bohnen. Eine Wurst wiegt bis über 1 kg. Boucherie Walther Roth, Grand-Rue 33, 1095 Lutry, Tel. (021) 791 20 92.

Saucisse aux choux vaudoise. Saisonale Spezialität, die von September bis April hergestellt wird. Geräucherte Rohwurst aus Schweinefleisch mit leicht gekochtem Weisskohl. Isst man zusammen mit Papet vaudois. Adresse siehe unten.



Saucisson vaudois, bekannteste, geräucherte Wurst aus Schweinefleisch aus der Waadt. Boucherie des Remparts, Olivier Guillet, rue des Remparts 2, 1844 Villeneuve, Tel. (021) 960 15 57. www.charcutier.ch



Bouchons vaudois. Schokoladenspezialität in Korkzapfenform, mit Pralinécreme-Füllung. Chocolaterie Tea Room Egon Kopp, rue Centrale 6, 1003 Lausanne, Tel. (021) 312 82 43.



Schokolade. Hierher kommen seit weit über 100 Jahren die Kunden aus der ganzen Region und dem Ausland. Spezialitäten: Hausgemachte Pralinés in allen Formen und Geschmacksrichtungen, Truffes, Chocolat au marteau. Blondel-confiseur, rue de Bourg 5, 1003 Lausanne, Tel. (021) 323 44 74.



Schwarze Truffes. Der Laden des Confiseurs liegt direkt an der Touristenroute bei der Kathedrale in Lausanne. Fertigt u. a. schwarze Truffes mit 99 Prozent Kakao. Artisan Confiseur Gauthier, escaliers du Marché 1, 1003 Lausanne, Tel. (021) 312 75 51.