

Die Mürbetorte von Jungfer Rödel passt zu jeder Jahreszeit, weil sie mit verschiedenen Früchten zubereitet werden kann. Im Sommer sind Beeren die perfekte Füllung.



Mit ein bisschen Holunderblütencreme wird die Beerentorte zu einem erfrischenden Dessert an einem warmen Sommernachmittag.



Ein Hingucker: Trotz scheinbar unspektakulären Zutaten kann sich die Torte sehen lassen. Und sie schmeckt vorzüglich. Jungfer Rödel hatte mit diesem Rezept einen guten Einfall.

KRÄUTERBUTTER UND PUDERZUCKER

JUNGFER RÖDEL WAR EINE KLUGE FRAU

Von Laura Natter (Text/Bilder)



Laura Natter ist Redaktorin bei der «Bündner Woche»

Alles begann mit einer E-Mail. Einer E-Mail von Cornelia Zogg vom Schweizerischen Gemeinnützigen Frauenverein Chur (SGF). Der Verein würde mir gerne ein Kochbuch mit Bündner Rezepten zur Verfügung stellen. Natürlich nahm ich dieses Angebot gerne an, bin ich doch eine grosse Befürworterin der traditionellen Bündner Küche. Wie ich das Kochbuch dann so durchblätterte, stach mir ein Tortenrezept ins Auge. Die Mürbetorte der Churer Bäckerin Jungfer Rödel. Eine Bäckerin aus Chur. Und noch dazu eine Jungfer. Das schreit förmlich nach einer Geschichte. Was hat es denn mit dieser Jungfer Rödel auf sich? Man geht davon aus, dass sie zwischen 1800 und 1900 gelebt hat. Das geht aus der Chronik der Churer Stadtschule hervor, in der Jungfer Rödel erwähnt wird. Dekan Herold schrieb um das Jahr 1825: «Die Lehrer bedurften auch im Laufe des Vormittags einer Erquickung. So kam denn regelmässig zur bestimmten Stunde ein Mädchen mit Fleischpastetchen, wie sie eine gewisse Jungfer Rödel vortrefflich zu bereiten wusste. Oft, wenn wir so den Lehrer seine Pastetchen verzehren sahen, wässerte auch uns der Mund darnach, aber umsonst.»

Mit dem Rezept zu Jungfer Rödel's Fleischpastetchen kann ich zwar nicht trumpfen, dafür aber mit ihrer Mürbetorte. Eine Torte, die einfach in ihrer Zusammensetzung ist und trotzdem hervorragend schmeckt. Passend zur Saison fülle ich sie mit Beeren, es können aber auch andere Früchte verwendet werden. Dazu serviere ich eine einfache Holunderblütencreme, die der Torte noch etwas mehr Saftigkeit verleiht. Was soll ich sagen, die Bäckerin vermochte auch mich zu erquicken. Eine kluge Frau, diese Jungfer Rödel.

Das Kochbuch des Frauenvereins Chur kann bei Cornelia Zogg unter corneliazogg@outlook.com oder unter www.sgf-chur.ch bezogen werden.

Mürbetorte mit Beeren

Mürbeteig
 250 g Mehl
 1/2 TL Salz
 200 g kalte Butter
 50 g Zucker
 50 g geschälte gemahlene Mandeln
 1 geriebene Zitronenschale
 1 Ei
 2 TL Kirsch

Das Mehl sieben, mit Salz und Butter verreiben. Zucker bis und mit Kirsch dazugeben und sorgfältig zu einem Teig verarbeiten. Einige Stunden kühl stellen

Füllung

40 g gemahlene Mandeln
 500 g Beeren
 2 Vanilleschoten

2/3 des Teig auswallen, in eine Springform legen und den Rand 2–3 Zentimeter hochziehen. Mandeln auf dem Teigboden verteilen. Vanilleschoten auskratzen und mit 450 g Beeren mischen. Nach Belieben mit Zucker süssen. Die Beeren auf dem Teigboden verteilen. Den restlichen Teig zum Deckel auswallen, auf die Beeren legen, Ränder gut andrücken und etwas anfeuchten. Mit einer Gabel Löcher in den Deckel stechen. Bei 180 Grad 60 bis 70 Minuten backen. Die Torte sollte schön golden sein. Torte aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit den restlichen Beeren verzieren.

Holunderblütencreme

2 dl Rahm
 200 g Naturjoghurt
 Holunderblütensirup

Den Rahm steif schlagen, unter den Joghurt heben. Mit Holunderblütensirup nach Geschmack süssen. Die Creme zur Torte servieren.

FOODKOLUMNE IN DER BÜWO

Einmal im Monat berichtet die «Bündner Woche» über Essen in all seinen Facetten. Von traditionellen Bündner Gerichten bis hin zu Food-Trends aus der ganzen Welt wird alles vorgestellt, was das Herz und der Magen begehren. Kontaktieren Sie die Autorin per Mail an laura.natter@somedia.ch