



Luzerner Spezialitäten

Lozärner Birewegge

Ursprünglich war das Birnbrot eine Brotvariante von armen Leuten, die im hauptsächlich von Viehwirtschaft lebenden Alpen- und Voralpengebiet das teure Brotgetreide mit Dörrfrüchten streckten.

Neben Birnen enthält die Füllung Sultaninen, Baumnüsse und oft auch Feigen und gedörrte Apfelschnitze. Gewürzt wird mit Orangeat, Zitronat, Koriander, Zimt, Sternanis, Anis und Nelken, sowie mit Kirsch oder Wein.

Heute ist Birnbrot in der Zentralschweiz während des ganzen Jahres erhältlich. Gegessen wird es dünn mit Butter bestrichen zum Kaffee oder kombiniert mit rezentem Käse, sehr beliebt ist es auch als Picknick für Wanderer und Skifahrer.



Lozärner Chügelipaschtetli

Die Luzerner Chügelipastete ist ein Fleischgericht der Schweizer Küche. Es wurde nach dem Kanton Luzern bzw. der Stadt Luzern benannt. Im lokalen Dialekt wird sie als Lozärner Chögelpastete bezeichnet. Ein anderer Name hierfür ist Fritschipastete. Der Name leitet sich von der Kugelform (Chügeli = Kügelchen) der meisten verwendeten Zutaten ab.

Älteste Erwähnungen des Gerichts stammen aus dem 18. Jahrhundert und zeigen eine beständige Veränderung des Gerichts in seiner Form und Zusammensetzung. Die Grundform besteht aus einer Pastete aus Blätterteig, die mit einem Ragout aus Fleisch, Champignons und Rosinen gefüllt ist.

Für die klassische Zubereitung benötigt man Kalbfleisch und feines Brät vom Schwein und Kalb. In der Innerschweiz wird dieses vorgeformt als Chügeli im Handel angeboten. Das Brät wird zu kleinen Chügeli geformt und in Bouillon gegart. Vor dem Servieren vermengt man das Fleisch, die Champignons die Brätkügelchen mit marinierten Rosinen, und füllt es in ein Pastetenhaus.

Typische Beilagen sind Erbsen, Karotten und Reis, Nudeln oder Pommes Frites.

