

---

MARIANNE KALTENBACH

---

AUS  
SCHWEIZER  
KÜCHEN

---

Mit Radierungen von Lorenz Meier

---

**DRS** 1

[www.echtzeit.ch](http://www.echtzeit.ch)

---

## Berner Zibelemärit

---

Der berühmteste unserer Herbstmärkte ist sicher der *Zibelemärit*, der am vierten Montag im November stattfindet. Der Ursprung dieses Brauches ist umstritten. Einer Überlieferung zufolge wurde er den Bewohnern der Gegend zwischen Murten und Neuenburgersee als Belohnung zugesprochen, weil sie nach dem Stadtbrand von 1405 besonders tatkräftige Hilfe geleistet hatten. Bis heute sind es tatsächlich immer noch Leute aus diesem Gebiet, die ihre Gemüse auf den *Zibelemärit* bringen. Wie dem auch sei – der Anblick der zu hohen Bergen getürmten und zu Kränzen geflochtenen Zwiebeln ist herrlich! Besonders schön ist es, dass dieser Markt mitten in der Stadt, das heisst auf dem Bärenplatz vor dem Bundeshaus, stattfindet. Nach dem Einkaufen wärmt man sich in einem gemütlichen Lokal, wo es *Zibelechueche* oder eine Bauernbratwurst mit *Zibele* gibt. Traditionell treten dort auch die *Zibelegring* in hohen Maskenhüten auf und glossieren aktuelle lokale Ereignisse.

---

## BÄRNER ZIBELECHUECHE

---

### BERNER ZWIEBELKUCHEN

---

Die Zwiebeln fein hacken und unter häufigem Wenden 15–20 Minuten in der Butter dünsten, ohne sie Farbe annehmen zu lassen. — Die Eier mit der *Nidle* gut verrühren, würzen und mit den erkalteten Zwiebeln mischen. — Das Blech mit 3 mm dick ausgewalltem Teig auslegen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und den Zwiebelguss darauf geben. — Mit Butterflocken belegen und bei 220 °C ungefähr 45 Minuten backen.

*Arbeitsaufwand: 30 Minuten*

*Backzeit: 45 Minuten*

**Für ein Kuchenblech (24 cm**

**Durchmesser)**

300 g Kuchenteig

750 g Zwiebeln

2 EL Butter

4 Eier

2 dl *Nidle*

Salz, Pfeffer

Butterflocken

---

# BASLER ZIIBELEWÄIJE

---

## BASLER ZWIEBELKUCHEN

---

*Arbeitsaufwand: 35 Minuten*

*Backzeit: ca. 35 Minuten*

**Für ein Kuchenblech (25 cm  
Durchmesser)**

500 g Kuchenteig

50 g Speck, fein gehackt

30 g Kochbutter

400 g Zwiebeln

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

1 EL Mehl

1,5 dl Milch

3 grosse Eier

1,5 dl Rahm

Butter für das Blech

50 g geriebener Käse

Das bebutterte Blech mit dem Kuchenteig auslegen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit dem Käse bestreuen. — Die Speckwürfel leicht ausbraten, bis sie glasig sind. — Butter zugeben und darin die Zwiebeln, blättrig geschnitten, auf kleinem Feuer zugedeckt weich dünsten. Sie dürfen nicht gelb oder gar braun werden. — Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. — Das etwas ausgekühlte Zwiebelgemüse auf den Kuchenboden verteilen und mit folgendem Guss gleichmässig bedecken: Mehl mit Milch glatt anrühren, Eier zugeben und gut verquirlen, Rahm sowie ein wenig Salz und Pfeffer dazurühren. — In den vorgeheizten Ofen schieben und bei spaltchenbreit offener Tür die ersten 15 Minuten bei 230 °C, dann 20 Minuten bei 210 °C backen.

**Anmerkung:** Am besten schmeckt die *Wäije* frisch aus dem Ofen! Bei einfacheren Rezepten wird nur Milch verwendet. Ab und zu lässt man auch den Speck weg.

