

Walliser Teller



Ein traditionelles Walliser Teller setzt sich zusammen aus :

- Walliser Trockenfleisch IGP
- Walliser Rohschinken
- Trockenwurst, in Tranchen geschnitten
- Getrocknetem Speck
- Walliser Roggenbrot AOC Marke Wallis
- Walliser Käse, insbesondere Walliser Raclette AOC Marke Wallis

Zubereitung

1. Als Beilagen werden gewöhnlich Essiggurken, Essigzwiebeln, geviertelte Tomaten und Butter serviert.
2. Dieses Gericht wird auf dem Brettchen oder dem Teller serviert. Es wird als Hauptspeise, als leckere Vorspeise, als gesellige Zwischenmahlzeit und zum Aperitif geschätzt.

Getränk : Trockener Weisswein wie Fendant oder Rotwein wie Dôle, oder ein Glas Alpea.

Quelle : Walliser Köstlichkeiten, WLK, case 96, 1964 Conthey