

## Rezepte aus dem Café International

REZEPT VON ANDRÉS SALAZAR RIETMANN AUS PERU  
ILLUSTRATION: CHRISTOPH FISCHER



## 16 Peru

### Papa a la huancaína Entrada para 4 personas

#### Ingredientes:

500 g de papas cocidas  
2 huevos cocidos  
lechuga  
aceitunas negras  
2-3 cucharadas de pasta de ají amarillo  
(se puede conseguir en el «Sombrero Latino»)  
200 g de queso fresco (feta)  
6 cucharadas de aceite de oliva  
1 diente de ajo  
1 tarro de leche evaporada

#### preparación:

Calentar el aceite en una sartén y saltar allí el ajo junto con la pasta de ají. Licuar el contenido de la sartén junto con el queso hasta que quede una crema. Agregar poco a poco leche evaporada mientras se licuan los ingredientes hasta obtener la consistencia deseada. Servir sobre las papas cocidas, cortadas en mitades. Decorar con los huevos cocidos en rodajas, aceitunas y hojas de lechuga.

### Kartoffeln nach Huancayo-Art

Eine kalte Vorspeise für 4 Personen

#### Zutaten:

500 g Kartoffeln (gekocht und geschält)  
2 hartgekochte Eier  
Kopfsalat  
schwarze Oliven  
2-3 El gelbe Chili-Paste  
(gelbe Chili-Paste ist im «Sombrero Latino» erhältlich)  
200 g Feta-Käse  
6 El Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
1 Dose ungesüsste Kondensmilch

#### Zubereitung:

Knoblauch und Chilipaste im Olivenöl andünsten. Den Inhalt der Pfanne zusammen mit dem Feta-Käse in den Mixer geben. Während des Mixens nach und nach Kondensmilch dazugeben, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Kartoffeln in Hälften schneiden und die Sauce darüber geben. Mit den Oliven, Salatblätter und den Eiern in Scheiben anrichten.

## Ende gut, alles gut

# Da waren's nur noch vier

VON LEONIE BERNET

An der vorletzten Vollmondwanderung nahmen immerhin noch acht «mond-süchtige» Personen teil. Dieses Mal waren wir nur zu viert: drei Frauen und eine «Teenagerin». Aber wer kann es verargen, denn die schwarzen Wolken am Himmel versprachen nichts Gutes. Gerade, als das

kleine Grüppchen den Spazierweg der Reuss entlang unter die Füsse nehmen wollte, krachte ein wolkenbruchartiges Gewitter los. Es blitzte und donnerte, und der Regen prasselte wie aus Kübeln gegossen auf uns nieder. «Nein, bei solchem Wetter schickt man ja nicht einmal einen Hund hinaus», heisst es da jeweils. Fluchtartig suchten wir Schutz im Eingang des Sentitreffs und berieten uns, was wir an Stelle des Wanderns unternehmen könnten. Spontan lud uns Katharina zu einem gemütlichen Jass zu sich nach Hause ein. «Trumpf, Bur und Nell, gsto-

che, doppelt oder eifach» etc. waren somit für diesen Abend die geflügelten Worte. Immerhin, es bahnte sich ein urgemütlicher Abend an. Die Enttäuschung über die verpatzte Wanderung verflog rasch. Statt einer romantischen Mondwanderung durften wir einen bodenständigen Jassabend erleben. Boschana, unsere Teeny, entpuppte sich als aufgeweckte, schnell begreifende Spielerin, und sogar sie hat am Jassen Interesse gefunden. Erst etwa um 23 Uhr begaben wir uns auf den Heimweg, wissend, dass man in jeder Situation das Beste aushecken kann.

Am 15. September 2012  
von 10.30-ca. 16.00 Uhr

## Wir laden Gross und Klein, Alt und Jung ein zu Waldputzete und Bräteln

Der Quartierverein «Wächter am Gütsch» (WAG) setzt sich dafür ein, dass unser Naherholungsgebiet Gütschwald bekannt ist, benutzt und genossen wird und aufgeräumt bleibt.

Wir gehen zusammen zur Gütschhütte, schwärmen von dort aus und sammeln liegengelassenen Abfall entlang der Wege und bei den Brätlistellen ein. Anschliessend offeriert der Quartierverein allen HelferInnen Wurst, Brot und Getränke (versch. Mineral und Bier).

Es freut sich auf eine rege Teilnahme:



### Treffpunkt und Zeit

15. September 2012  
Kreuzstutz, Kiosk, 10.30 Uhr

### Mitnehmen

Wetterfeste Kleidung, Sitzunterlage, ev. weiteres Picknick

### Anmeldung

ist erwünscht bis 12. September 2012  
an Annamaria Gredig, Vorstand WAG  
Telefon 079 705 96 15 oder  
amari.gredig@bluewin.ch