Wanderlust – Geschichtsträchtige Wanderung in Crans Montana mit bester Schoggibanane der Welt

Geschichtsträchtige Wanderung in Crans-Montana mit Cervelats im Teig und den besten Schoggibananen der Welt

Mit der wohl bekanntesten Wanderung im Gebiet rund um Crans-Montana entlang der Bisse du Tsittoret startet die sechstellige Wanderful-Serie.

dyllische Wanderwege folgen den sogenannten Suonen (jahrhundertealte Walliser Bewässerungskanäle); wir erhalten einen Eindruck vom Älpler-Leben von anno dazumal und haben auf fast 2000 Meter über Meer einen atemberaubenden Ausblick auf berühmte Viertausender wie das Matterhorn.

Im Feuer bereiten wir Cervelats im Teig zu – und eine Schoggibanane auf einzigartige Weise.

Zutaten

- 4 Cervelats, z. B. von IP-SUISSE
- 1 gekaufter und in Streifen geschnittener Kuchenteig

Zubereitung

1. Würste spiralförmig einschneiden, damit der Teig danach gut haftet.
2. Würste auf dem Feuer braten, bis sie gar sind; danach mit Kuchenteig umwickeln und weiter über die Hitzequelle halten, bis der Teig gebacken ist.

Zutaten für 4 Personen

- 4 Bananen
- ½ Tafel schwarze Schokolade, z. B. Denner Eigenmarke, in kleine Stücke zerteilt
- Eine Handvoll Himbeeren oder sonstige Beeren, je nach Saison
- 6–8 weisse Marshmallows, in Stücke geschnitten

Zubereitung

1. Die Banane wie im Video durch die obere Schale hindurch einschneiden, den unteren Teil der Schale jedoch intakt lassen.
2. Schale spreizen, Banane mit Beeren und Schokolade füllen und mit Marshmallows bedecken. In Alufolie einpacken und circa 5 Minuten in die Glut legen, bis alles geschmolzen ist. Beim Essen darauf achten, dass man alle Elemente zusammen genießt.