

Cholera



Zutaten: für 4 Personen

Teig:

300 g Mehl

$\frac{1}{2}$ TL Salz

110 g kalte Butter in Stücke geschn.

6-8 EL Wasser

Füllung:

Bratbutter oder -creme

1 Zwiebel, gehackt

500 g Lauch, in 1 cm dicken Scheiben

200 g Walliser Bergkäse, an der Röstiraffel gerieben

500 g Gschwellti vom Vortag, geschält, und 1 grosser Apfel, beides in dünne Scheiben geschnitten

Salz, Pfeffer, Muskat

1 Ei, 1 dl Vollrahm, 1 Eigelb

Zubereitung:

- Für den Teig Mehl und Salz in eine Schüssel geben, mischen. Butter begeben und mit Mehl zu einer krümeligen Masse reiben. Wasser begeben und rasch zu einem Teig zusammenfügen. In Klarsichtfolie verpackt 30 Minuten kühl stellen.
- $\frac{2}{3}$ des Teiges auf wenig Mehl 3 mm dick auswallen, die mit Backpapier belegte Backform so auslegen, dass er ca. 1 $\frac{1}{2}$ cm über den Rand ragt. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Anschliessend kalt stellen.
- Für die Füllung Zwiebel und Lauch in der Bratbutter andämpfen, mit Wasser ablöschen und 4-5 Minuten dünsten. Würzen, auskühlen lassen.
- Zuerst die Kartoffeln, dann das Zwiebel-Lauchgemisch auf dem Teigboden verteilen, würzen.
- Den Käse und schliesslich die Apfelscheiben darüber verteilen. Ei und Rahm zusammen verrühren, würzen, über die Füllung giessen. Restlichen Teig 3 mm dick auswallen, in Streifen schneiden und gitterartig über den Kuchen legen. Mit wenig Wasser ankleben.
- Teigstreifen mit Eigelb bepinseln und die Cholera im unteren Teil des auf 200 ° vorgeheizten Ofens 30-40 Minuten backen.