

Cholera

Für den Teig:

300 g Dinkelmehl
½ TL Salz
110 g Butter*, kalt, in Stücken
1,5 dl Wasser

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, Butter begeben und zwischen den Fingern verreiben. Wasser dazu giessen und rasch zu einem weichen Teig verarbeiten. Den Teig nicht kneten, für 30 Minuten zugedeckt kühl stellen.

Füllung:

1 EL Butter*
400 g Lauch, in Streifen
1 grosse Zwiebel, in Streifen
1 dl Wasser
2 Äpfel*, geschält, geviertelt, in Scheiben
250 g Gschwelti* vom Vortag, in Scheiben
Salz, Pfeffer und Muskatnuss
300 g Walliser Raclettekäse*
1 Eigelb*

Die Butter in der Pfanne warm werden lassen, Lauch und Zwiebel andämpfen, mit dem Wasser ablöschen und 4-5 Minuten dünsten. Etwas auskühlen lassen. Äpfel und Kartoffeln begeben, mischen und würzen.

2/3 des Teiges rund auswallen und in eine mit Backpapier belegte Form legen, so, dass ein Rand entsteht. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Die Hälfte der Füllung auf dem Boden verteilen, die Hälfte des Käses drüberstreuen, restliche Füllung darauf verteilen und wieder mit Käse bestreuen.

Restlichen Teig auswallen, in Streifen schneiden und gitterartig über den Kuchen legen. Mit Eigelb bepinseln und im unteren Teil des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens 30-40 Minuten backen.

Dazu passt Nüsslisalat mit Bären Huussauce*...

*In der Milchhütte erhältlich