

# Cholera



Hauptgang für 4 Personen

## Einkaufsliste

- 2 Kuchen- oder Blätterteige rund oder eckig**
- 300 g Kartoffeln (Gschwelti) festkochend**
- 1 Lauch ca. 300 g**
- 1 grosser Apfel**
- 1 grosse Birne**
- 250 g Walliser Bergkäse ev. Raclettkäse**
- Butter**
- Salz**
- Pfeffer**
- Muskat**
- 1 Ei**

## Vorbereiten

- a Am Vortag oder 2 Stunden vorher 300 g Kartoffeln schwellen.
- b 1 Lauch längs halbieren, waschen und in Ringe schneiden
- c 1 grosser Apfel schälen, vierteln, Kernen entfernen und in Scheiben von 4-5 mm schneiden.
- d 1 grosse Birne ebenfalls schälen, vierteln, Kernen entfernen und ebenfalls in Scheiben von 4-5 mm schneiden.
- e 250 g Bergkäse mit der Käseraffel grob reiben oder wenn Raclett-Käse verwendet wird in Scheiben schneiden von 2-3mm

## Zubereiten

- f 1 Esslöffel Butter in einer Pfanne erwärmen und die Lauchringe gut andämpfen. Wenig Wasser (max. 1dl) dazugeben und zugedeckt ca. 8 - 10 Minuten köcheln lassen.
- g Deckel wegnehmen und fertig köcheln bis die Flüssigkeit verdampft ist, anschliessend auskühlen lassen.
- h Abgekühlte Kartoffeln in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden und abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskat.
- i Springform von 24 cm ausbuttern oder mit Backtrennpapier auskleiden.
- k 1 Kuchen- oder Blätterteig in die Springform legen und am Rand hochziehen.
- l Die Hälfte der Füllung, beginnend mit Kartoffeln, dann mit Lauch, Apfel- und Birnenscheiben auf dem Teigboden verteilen.
- m Die Hälfte des Käses oder der Käsescheiben darüber geben und ev. den Käse würzen mit Muskat und Pfeffer.
- n Den Rest der Füllung darüber verteilen wieder mit den Kartoffeln beginnend, den Rest des Lauchs und die Apfel- und Birnenscheiben.
- o Den restlichen Käse oder Käsescheiben darüber legen und ev. wieder abschmecken mit Muskat und Pfeffer.
- p Den zweiten Kuchen- oder Blätterteig darüber legen, Ränder gut andrücken und mit einer Gabel einstechen.
- q Mit restlichem Teig Dekorieren oder für anderen Zweck auf Seite legen.
- r Das Ei verquirlen und den Teig bestreichen.
- s Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen (Ober-/Unterhitze) ca. 60 Minuten backen, herausnehmen und etwa 15 Minuten abkühlen lassen.
- t Kann lauwarm oder kalt mit Salat serviert werden.