



Walliser Raclette AOP

Cholera-Kuchen

Die «Cholera» ist ein Gemüsekuchen, in der Leute damals Kartoffeln, Lauch, Käse, Zwiebeln, Äpfel – alles, was sie gerade hatten – in einen Mürbeteig packten und das Ganze in den Ofen schoben.

■ Zubereitung

1 Für den Teig: Mehl, Salz und Butter zu einer krümeligen Masse reiben. Wasser begeben und rasch zu einem Teig zusammenfügen. Nicht kneten. Teig rechteckig formen und zugedeckt 20 Minuten kühl stellen.

2 $\frac{2}{3}$ des Teiges auf wenig Mehl rechteckig auswallen, vorbereitete Form damit auslegen. Teigboden mit einer Gabel einstechen, kühl stellen.

3 Zwiebeln, Kartoffeln, Äpfel und Käse lagenweise auf den Teig geben, würzen.

4 Teigränder ringsum über die Füllung schlagen, Ränder mit Eigelb bestreichen. Restlichen Teig in der Grösse der Form rechteckig auswallen, über die Füllung legen, Teigränder andrücken. Teigdeckel mit Eigelb bepinseln, mehrmals einstechen und einschneiden.

5 Auf der untersten Rille im vorgeheizten Ofen bei 180 bis 200 °C ca. 50 Minuten backen.

■ Zutaten für 4 Personen

- 300 g Mehl
- 1 Teelöffel Salz
- 150 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten
- Ca. 1 dl Wasser

Füllung

- 300 g Zwiebeln, in feine Scheiben geschnitten
- 300 g Kartoffeln, in der Schale gekocht, geschält, in feine Scheiben geschnitten
- 300 g Äpfel, geschält, entkernt in feine Scheiben geschnitten
- 300 g Lauch, gewaschen, in Streifen geschnitten
- 300 g Walliser Raclette AOP in feine Scheiben geschnitten
- Salz, Pfeffer, Muskat (beliebig)
- Eigelb, mit wenig Wasser verdünnt zum Bepinseln

■ Tipp

Dazu schmeckt Saisonsalat.