

WALLISER CHOLERA

ZUTATEN

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Gemüsezwiebel
- 1 grosse Stange Lauch
- 125g Speckwürfeli (wer möchte)
- 1 dicken Apfel
- 2-3 Birnen (je nach Grösse)
- 14 Scheiben Raclettekäse
- 25g Butter
- 2 fertige Blätterteige
- 1 Ei



ZUBEREITUNG

- Kartoffeln schälen und in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden. 10-15min in Salzwasser kochen, abgiessen und abkühlen lassen.
- Zwiebel in Würfel schneiden und in Butter andünsten.
- Lauch längs vierteln, schneiden und zu den Zwiebeln geben.
- Mit Salz, Pfeffer, Muskat und wer möchte, mit etwas Kümmel, würzen. Wer möchte, die Speckwürfeli hinzugeben und mitdünsten, bis der Lauch weich ist.
- Dann alles in einem Sieb abtropfen und auskühlen lassen.
- Den Apfel und die Birnen schälen, vierteln, entkernen und wie die Kartoffeln in Scheiben schneiden.
- Einen Springformboden (ca. 28cm Ø) mit Backpapier belegen, den Ring der Form einbuttern. Einen Blätterteig in die Springform legen und den Boden mit einer Gabel einstechen.
- Den Boden dicht mit den Kartoffelscheiben belegen. Äpfel und Birnen gleichmässig verteilt auf die Kartoffeln legen. Die Hälfte der Lauch-Zwiebel-Mischung gleichmässig darauf verteilen. Die Hälfte der Raclettescheiben auf die Lauchmischung legen und mit Raclettegewürz oder Paprika, wenig Muskat und Knoblauchpulver würzen. Danach nochmals beginnen mit den Kartoffeln bis zu den Raclettescheiben und Gewürzen.
- Mit dem zweiten Blätterteig die Cholera abdecken, mit Ei bepinseln und in der Mitte ein ca. 1cm grosses Loch in den Teig stechen, damit der Dampf entweichen kann.
- Die Cholera etwa 30 – 40 Minuten bei 200° (Umluft 180°) im Ofen backen.

En Güete

ZUSATZINFORMATIONEN

- Das Rezept ist für eine grosse Cholera in einer Springform mit 28cm Durchmesser.
- Man kann natürlich auch die Zutaten für die Füllung halbieren und mit nur einer Schicht belegen. Dann würde ein Wähenblech reichen.

Quelle Rezept: <https://www.swiss-finest.de/magazin/die-walliser-cholera-mit-rezept-und-bauplan>

Quelle Bild: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZC090315_0017A-40-de