



R e z e p t

Walliser Cholera

Zutaten (für eine runde Springform von 26cm Durchmesser)

- 350 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100g Schweineschmalz
- 1 Ei und 1 Eigelb
- 1 TL Salz
- Ca. 5 EL kaltes Wasser
- 1 Eigelb zum Bestreichen

... für die Füllung

- 500 g Pellkartoffeln (also: gekocht und anschließend gehäutet)
- 500 g Lauch
- 250 g feste Birnen
- 250 g Schweizer Bergkäse
- Schweineschmalz, Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

- Für den Teig das kalte Schmalz in kleine Würfel schneiden und in eine Rührschüssel legen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, diese Mischung dann mit den Knethaken des Rührgeräts mit dem Schmalz verkneten, bis Streusel entstehen. Jetzt das Eigelb, ganzes Ei und das Salz dazugeben und mit etwas Wasseriterrühren, bis sich kurz darauf ein zusammenhängender Teig bildet.
- Wenn der Teig nicht geschmeidig genug sein sollte, tropfenweise noch etwas kaltes Wasser einkneten. Den Teig mit den Händen schnell kurz und kräftig nachkneten, zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.
- Für die Füllung den geputzten Lauch längs halbieren und quer in dünne Streifen schneiden. Im Schmalz andünsten, mit Pfeffer, Salz und Muskat herzhaft würzen. Wenn er nach etwa 5 Minuten weich ist, aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen.
- Den Käse reiben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- Zwei Drittel des Teigs ausrollen und die gebutterte Springform so damit auslegen, dass ein Rand von etwa 3 Zentimetern Höhe dabei entsteht.
- Die gepellten Kartoffeln längs halbieren, in Scheiben schneiden, die Birnen etwa auf dieselbe Größe. Beides in einer großen Schüssel mit dem geraspelten Käse gründlich vermischen, noch einmal herzhaft abschmecken. Füllung in der Form verteilen.
- Aus dem restlichen Teigdrittel eine runde Platte von der Größe der Springform ausrollen. Die Füllung damit abdecken, Teigländer fest zusammendrücken. Die Oberfläche gleichmäßig mit einem spitzen Messer einstechen.
- Das Eigelb mit etwas Salz und 1 TL kaltem Wasser verquirlen und die Cholera damit bepinseln.
- In etwa 60 Minuten goldgelb backen.
- 15 Minuten außerhalb des Ofens stehen lassen und mit Blatt-Salat servieren.

„Alles in Butter“ vom 7. Oktober 2023

Autor: Helmut Gote

Redaktion: Heiko Hillebrand