

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### CHOLERA - WALLISER GEMÜSECHUECHE

#### Zutaten und Zubereitung Geriebener Teig:

200 g Mehl

½ Teelöffel Salz in einer Schüssel mischen

75 g Schweineschmalz, in Stücken, begeben und leicht mit Mehl verreiben bis die Masse gleichmässig krümelig ist

5 - 6 Esslöffel Wasser begeben alles zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten, eine Stunde zugedeckt kühl stellen, auswallen und ein gefettetes Blech damit belegen. Teig mit Gabel gut einstechen.

#### Belag:

500g Lauch, gewaschen, in Streifen schneiden

1 Esslöffel Margarine oder Butter in einer Panne warm werden lassen

Lauch dämpfen

½ dl Wasser

¼ Teelöffel Salz

300 g Walliser Bergkäse an der Röstiraffel reiben

500 g Gschwellti, vom Vortag, schälen. in Scheiben schneiden

Salz, Pfeffer, Muskat Kartoffeln würzen

3 Äpfel, ungeschält, halbieren, entkernen und in Schnitze schneiden

#### ZUBEREITUNG:

**Geriebener Teig** - Teig ca. 2 mm dick rund auswallen, in die gefettete Springform legen, Teig am Formenrand gleichmässig hochziehen, vorstehenden Teig nach innen umlegen.

**Füllung** - Zutaten lagenweise, einfüllen, am Schluss ziegelartig restliche Äpfel und Kartoffeln darauf legen.

1 Esslöffel Margarine oder Butter schmelzen, Äpfel und Kartoffeln damit bestreichen.

**Backen** - ca. 40 Minuten auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Springform auf Tortengitter stellen, einige Minuten auskühlen lassen, mit Messer prüfen, ob der Formrand lose ist, dann wegnehmen. Prüfen, ob der Kuchenboden nicht klebt, Torte anrichten.

#### Tipp:

**Teig** - bereits am Vortag zubereiten, auswallen und mit Backpapier aufrollen, in Plastiksack legen.

**Füllung** - Lauch andämpfen, auskühlen, Käse reiben. Alles zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Cholera schmeckt auch kalt gut☺.

Springformboden umgekehrt einlegen, die Torte lässt sich nach dem Backen leichter anrichten.

**Getränkervorschlag** - Fruchtiger Weisswein (Fernand, Dôle blanche), Oeil de Perdrix oder ein leichter Walliser Rotwein wie Goron.