Appenzeller Pastete

Die Kombination von Kartoffeln, Zwiebel, Äpfeln und Käse als Füllung für eine Blätterteigpastete ist vielleicht etwas ungewöhnlich, aber das schmeckt vorzüglich: Die säuerliche Frucht des Apfels zusammen mit dem geschmolzenen, reifen Käse hat es jedenfalls in sich.

Wie bei der ganz ähnlichen "Cholera" aus dem Wallis bereitete man sie früher eben mit dem zu, was der eigene Hof hergab und liess sich dabei die Fantasie walten. Die Pastete kann auch mit Kuchenteig gemacht werden und bestimmt kannten die Appenzeller verschiedene Varianten dieser Pastete. Da kam hie und da auch Speck, Mostbröckli oder Pantli dazu.

Zutaten (1 Backblech 18x25cm, 2 Portionen)

1Stk	Blätterteig 28x42cm
150g	kleine Kartoffeln (fest oder mehlig kochend)
80g	Zwiebel
150g	Appenzeller surchoix
2	kleine, säuerliche Äpfel ca. 150g
	Muskatnuss
	Salz und schwarzer Pfeffer
1	Eigelb
	Bratbutter

Zubereitung

Kartoffeln ungeschält knapp weich kochen (ca. 10-12 Minuten) und auskühlen lassen.

Zwiebel halbieren und zu dünnen Scheiben schneiden. In Bratbutter ca. 4-5 Minuten dünsten bis sie weich und höchstens leicht braun sind. Mit Pfeffer und wenig Salz würzen. Beiseite stellen.

Kartoffeln schälen, halbieren und zu dünnen Scheiben schneiden.

Käse zu dünnen Scheiben schneiden.

Erst kurz vor dem Belegen des Teiges die Äpfel vierteln und zu Scheibchen schneiden (Damit die Apfelstücke nicht braun werden).

Ofen auf 200° vorheizen.

Blätterteig quer halbieren. Das Backblech ausbuttern und mit der einen Hälfte des Teiges auslegen. Die vorbereiteten Zutaten lagenweise auf den Teig schichten, dabei allseitig einen Rand von ca. 2cm freilassen. Zuerst eine Lage Kartoffeln einschichten und mit Muskatnuss, wenig Salz und Pfeffer würzen, dann Zwiebel, eine Lage Käse und eine Lage Apfel einschichten. Nochmals Käse und den Rest der Zwiebel und Äpfel einschichten.

Von der zweiten Teighälfte ca. 1-2cm breite Ränder wegschneiden. Teig über die Füllung legen. Die Ränder der unteren Teighälfte über die Obere schlagen und leicht festdrücken. Pastete mit einer Gabel ein paar mal einstechen. Weggeschnittene Ränder ev. längs halbieren und zur Dekoration über die Pastete legen. Eigelb mit einem Schluck Wasser verquirlen und die Pastete damit einstreichen.

Auf der zweituntersten Rille des Ofens ca. 35 Minuten backen.