Sauerkrautwähe

Sauerkraut und Wähe? Das passt bestens zusammen und sorgt mit seiner übarraschenden und währschaften Geschmacksnote für herbstliche Gaumenfreuden. Obwohl vorgekochtes, käufliches Sauerkraut nicht mehr allzu sauer ist, empfiehlt es sich für die Wähe, die Säure mit wenig Zucker zusätzlich etwas zu mildern. Auf das Abspülen mit Wasser sollte man verzichten, dabei geht nicht nur die Säure, sondern auch viel Geschmack verloren. Auch die Kartoffel rundet den Geschmack ab, während der Käse für eine leicht salzige Note sorgt.

Zutaten (Backblech ø20cm)

1	Blätterteig ø30cm
200g	Sauerkraut (gekocht und abgetropft)
80g	Kartoffel
1Tl	Mehl
2	Prisen Zucker
2	Eier
1dl	Vollrahm
40g	Halbhartkäse surchoix
1/2Tl	Kümmel
1/2Tl	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Backblech ausbuttern und mit dem Blätterteig belegen, Rand nachformen und den Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Bis zum Belegen im Kühlschrank zwischenlagern.

Kartoffel knapp gar kochen und auskühlen lassen, schälen und durch die Röstiraffel

reiben. Käse ebenfalls durch die Röstiraffel reiben.

Sauerkraut leicht ausdrücken und mit dem Käse, der Kartoffel, dem Mehl und Zucker vermischen.

Kümmel im Mörser leicht zerstossen. Eier, Rahm und Kümmel miteinander verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sauerkraut mit dem Guss gut vermischen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Füllung auf den Teig geben und etwas flach streichen.

Wähe auf der untersten Rille 40 bis 45 Minuten backen.