



Cholera - Walliser Gemüsekuken mit Lauch, Kartoffeln, Speck, Birnen und Käse

Vermutlich stammt der Name aus der Zeit, in der das Wallis von einer Choleraepidemie heimgesucht wurde. Um der Seuche Einhalt zu gebieten, wurde der Handel mit Lebensmitteln verboten, oder zumindest stark eingeschränkt. Also kochte man mit dem, was der eigene Hof hergab und liess die dabei der Fantasie freien Lauf.

Natürlich gibt es unzählige Cholera-Varianten, doch Lauch, Kartoffeln, Käse und Äpfel oder Birnen gehören immer dazu. Der gedeckte Kuchen mit Blätter- oder Kuchenteig gebacken werden. Beides hatte ich vorrätig, doch nicht in genügender Menge für eine ganze Cholera. So hab ich den Boden mit Kuchenteig gemacht und den Deckel aus Blätterteig.

Zutaten (3 Portionen, Backblech ø 24cm)

Runder Kuchenteig ø 32cm
Blätterteig
(beide gekauft)

400g Kartoffeln festkochend
300g Lauch
1 Zwiebel
100g Bratspeck geschnitten
150g Raclettekäse
1 grosse, feste Birne
1 Ei zum Bestreichen
Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Kartoffeln in Salzwasser knapp weich garen. Auskühlen lassen. Schälen und in ca. 3mm

dicke Scheiben schneiden.

Zwiebel halbieren und in Scheiben schneiden. Lauch längs halbieren und scheideln.
Bratspeck in ca. 2cm breite Streifen schneiden. Raclettekäse in ca. 1cm breite Streifen schneiden.

Zwiebeln in Bratbutter ca. 2-3 Minuten dünsten, ohne dass sie Farbe annehmen.
Speckstreifen zugeben, weitere 2 Minuten dünsten, Lauch zugeben und nochmals ca. 10 Minuten dünsten. Dabei ab und zu wenden.

Backblech mit dem Kuchenteig auslegen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Eine Schicht Kartoffelscheiben auf dem Boden verteilen. Lauchgemüse darauf verteilen und mit den Käsestreifen belegen. Mit etwas Pfeffer würzen. Birne in schmale Spalten schneiden und auf den Käse legen. Eine zweite Schicht Kartoffelscheiben darauflegen.

Blätterteigrondele darauflegen und die Ränder des Kuchenteigs darüberklappen. In der Mitte des Blätterteiges ein Loch als Dampfabzug einstechen. Ei verquirlen und den Kuchen damit bestreichen.

40 Minuten im unteren Drittel des auf 200° vorgeheizten Ofens backen.







