

Cholera

Zutaten

500 g Blätterteig
400 g Pellkartoffeln; vom Vortag
400 g Zwiebeln; in Ringe
400 g Lauch; in Ringe
400 g Raclettekäse; jung

800 g Äpfel; Canada-Reinette in Schnitze I Ei

Zubereitung

Zum Namen dieses Gerichtes aus Goms: je nach dörfllich geprägtem Dialekt wird es auch Choleri oder Chollera genannt.

Teig auswallen, mit der einen Hälfte ein Kuchenblech auslegen, gut einstechen (Teig am Form Rand etwas hochstehen lassen, damit man es nach Einlegen der Füllung etwas nach innen umlegen kann: damit kann man den Teigdeckel dann besser befestigen).

Pellkartoffeln schälen, in feine Scheiben schneiden und den Teigboden damit belegen.

Zwiebel- und Lauchringe in wenig Wasser andämpfen, etwas auskühlen lassen und über die Kartoffeln verteilen.

Raclettekäse an der Rösti Raffel reiben - oder in feine Scheibchen schneiden - und das Zwiebel-Lauch-Gemüse damit bedecken. Äpfel Schnitze darüber verteilen, die Füllung leicht andrücken,

den restlichen Blätterteig als Deckel auf die Füllung legen und am Rand gut andrücken.

Ei und Pfeffer zusammen verquirlen, den Deckel damit bestreichen, mit einer Gabel tief einstechen.

Im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen, untere Hälfte, 45 Minuten backen. Die Hitze dann auf 180 Grad zurücknehmen und 15 weiteren Minuten backen. Ofen ausschalten, die Cholera noch ca. 30 Minuten im geschlossenen Ofen ziehen lassen. Dazu: gemischter Salat im Sommer; Randen, Rübli, Kabis im Herbst und Winter.