



Rezept

Cholera

Rezept Bild



Zutaten

Zubereitung für 18 kleine Cholera

- 500 g Blätter Teig = 18 Stück
- 3 Äpfel
- 3 Kartoffeln
- 1 zweier Pack Speck
- 4 Lauchstangen
- 4 Zwiebeln
- 12 Scheiben Raclettkäse
- Chilipulver, Salz, Pfeffer, Fleischgewürz

Zubereitung

- Zwiebeln, Lauch und Speckwürfel andünsten, bis alles "matschig" wird.
- Kurz vor Schluss würzen. (Salz, Pfeffer, Fleischgewürz)
- In eine Schüssel geben und auf Raumtemperatur runterkühlen

- Gesottene Kartoffelstücke vom Vortag zugeben.
- Apfelstücke dazugeben. (...vorher mit Chili würzen!!)
- Raclettekäse zugeben.
- 1/18 vom Teig ganz dünn "auswallen"
- Füllung in der Mitte platzieren, den Rand mit Wasser befeuchten..... und ein "SUPER Paggeet" machen.
- Die Küchlein mit Eigelb bestreichen und anschliessend mit der Pfeffermühle pfeffern.
- 30 Min bei 220°C im CombiSteam (Profibacken) backen und nach 10 Min im warmen Ofen, servieren.
- SUPER zum vorbereiten, wenn man viele Gäste hat. Mindestens 18 ...:-).....mann kann Sie auch einfrieren.

Tipps und Tricks

WICHTIG: Apfelstücke mit Chilipulver oder [Millas Granate](#) würzen.

Passt fast zu jedem Gericht mit [Schwein](#) oder [Kalbs](#) Fleisch.am Besten eines mit viel Sauce!!

Fazit

SUPER Gericht....auch für viele Gäste. (Kann vorgängig zubereitet und eingefroren werden)

Tags

[Gebäck](#) [Cholera](#)

Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

Rezeptfotos



