

Vier Landesteile auf einem Teller – Die Wähe

Zutaten (Blech mit 26 cm Ø und ca. 4,5 cm hohem Rand)

300 g Butter-Blätterteig (je nach Gusto auch Kuchen- oder Dinkelteig)
300 g Karden, wie Rhabarber «entfädelt» und in 2 cm Stücke geschnitten
300 g Rüebli, geschält und schräg in ca. 0,5 cm dicke Stücke geschnitten
2 Luganighe
120 g Bergkäse aus Münstair, fein geraffelt
2 dl Rahm
ca. 0,5 dl Milch
1 Ei
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken
wenig Zitronensaft

Zubereitung

Die Karden ähnlich wie Rhabarber «entfädeln» und in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden. Sofort in Zitronenwasser geben, damit die Karden nicht anlaufen. Die Karden dann in Salzwasser (mit einem Spritzer Zitronensaft) knapp weich garen.

Die Rüebli schälen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und dann im Salzwasser knapp weich garen.

Die Wurstmasse der Luganighe stückchenweise aus dem Darm drücken und in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett kräftig anbraten. Die angebratenen Wurststücke auf ein Haushaltspapier geben und gut entfetten. Rüebli-, Karden- und Wurststücke mischen und gut auskühlen lassen.

Rahm, Milch, Ei und Käse zu einem Guss verrühren und mit Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken.

Den Teig auswallen und in ein mit einem Backpapier ausgelegtes Blech geben. Die ausgekühlte Mischung aus Rüebli-, Karden- und Wurststücken gleichmässig auf dem Teig verteilen. Den Guss darüber geben und die Wähe in den auf ca. 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben und etwa 40 Minuten backen, bis der Teig gut durchgebacken ist und die Wähe schön Farbe angenommen hat.