

«Cholera»

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörer Viktor Steinhauser aus Ebikon, LU)

Zutaten: (4 Pers. / Springform von 24 – 26 cm Durchmesser)

- 6 mittlere geschwellte Kartoffeln (am besten vom Vortag)
- 3 bis 4 säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop), halbieren und in Ringe schneiden
- 3 Zwiebeln, halbieren und in feine Ringe schneiden
- 300 g gut schmelzender Walliserkäse, grob gerieben
- 100 g Speckwürfeli (Vegetarier lassen den Speck einfach weg)
- 600 g Blätterteig (oder zwei fixfertig rund ausgewallte Teigfondellen)
- 1 Eigelb, verquirlt
- wenig Butter
- Salz
- Muskat

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Springform ausbuttern.

Die Speckwürfeli sanft anbraten. Auf Haushaltspapier geben und auskühlen lassen.

Die Zwiebelringe auf kleinem Feuer in wenig Butter weich und glasig werden lassen. Die Äpfel dazugeben und dämpfen bis sie mürbe sind. Auf die Seite stellen und auskühlen lassen.

Die geschwellten Kartoffeln schälen und grob raffeln.

Den Blätterteig in zwei Portionen teilen (ca. 250 g für den Deckel und ca.350 g den Boden der «Cholera») und je zu einem runden Teig ausrollen.

Die eine Teigfondelle in die Springform geben.

Die Hälfte der Kartoffeln auf den Blätterteig geben. Dabei einen Rand von ca. 1 cm aussparen. Die Kartoffeln mit Salz und Muskat würzen.

Die Hälfte des Käses über die Kartoffeln geben. Die Hälfte der Zwiebel-Äpfelmischung darauf verteilen. Mit der Hälfte der Speckwürfeli abschliessen.

Dann erneut Kartoffeln, Käse, Zwiebel-Äpfel-Mischung darauf geben.

Anschliessend die zweite Blätterteig-Fondelle als Deckel darüberlegen und die Teigränder mit Hilfe einer Gabel gut verschliessen.



Mit einer Gabel Löcher in den Teigdeckel stechen. Wer mag, dekoriert die Cholera mit Sternen oder Herzen aus Teig und klebt diese mit Eiweiss auf den Teigdeckel.

Den Teigdeckel mit Eigelb bestreichen und die Cholera für ca. 40 bis 50 Minuten in den Ofen schieben.