

# Cholera – Eine Spezialität aus dem Wallis – Schweiz

für 6 Portionen

Cholera – Eine Spezialität aus dem Wallis – Schweiz habe ich mit Barbara Terpoorten gebacken. Also keine Angst, denn es schmeckt wahnsinnig lecker. Ein perfektes Mitbringsel für jedes Buffet.

## Zutaten für den Teig

- 300 g Dinkelmehl hell
- 120 g Butter, kalt
- 100 ml Wasser, kalt
- 1 TL Salz

## Zutaten für die Füllung

- 3-5 Körner Kümmel
- 4 grosse Stangen Porree (ca. 300-400 g)
- 3 grosse Birnen
- 1 Prise Muskat
- 2 Zwiebeln
- 300 g Raclette Käse
- 250 – 300 g Pellkartoffeln oder Gschwellti (festkochende Kartoffeln)
- Fleur de Sel
- frischgemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Eigelb zum Bestreichen

## Equipment

- Backpapier
- Springform
- Frischhaltefolie
- Pinsel
- Schäler

## Der Teig

1. Mehl, Butter, Wasser und das Salz kneten, in eine Frischhaltefolie wickeln und 30 min in den Kühlschrank legen.

2. Den Teig teilen, jeweils zwischen 2 Bögen Backpapier legen und ausrollen. Beide Teiglinge sollten die Grösse der Springform (24–26 cm Durchmesser) haben.

### Die Füllung

1. Die Kartoffeln 10 min kochen, dann erkalten lassen.
2. Porree und Kümmel in Wasser 10 min köcheln lassen, danach abgiessen.
3. Käse klein schneiden. Den Birnen das Kerngehäuse entnehmen und der Länge nach aufschneiden. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.
4. Eine Springform mit **eingeweichtem** Backpapier auslegen. Geht einfacher!
5. Die Kartoffeln kleinschneiden und auf dem Teig verteilen. Die 2. Schicht ist der Porree und Zwiebeln, danach folgt die Lage Birnen und dann der Käse. Pfeffern, die andere Teigplatte darauf legen und die Ränder festdrücken. Verzieren und dann den Teigdeckel mit einem Eigelb bestreichen.
6. Den Kuchen auf der 2. Ebene bei Umluft auf 200 Grad 30–45 min backen. Ab der 30 min immer wieder kontrollieren. Wenn die Cholera goldgelb ist, den Boden kontrollieren. Fertig.

Man kann die Cholera heiss oder auch sehr gut lauwarm geniessen. Sie ist ein Highlight auf jedem Buffet.