Cholera von Rana Gilgen

Mengen für 40 Personen

Gemüsekuchen aus dem Wallis

Gewürze: Pfeffer, Salz, Muskatnuss

Ausrüstung: Backtrennpapier, Dampfkochtopf, Wallholz, Kartoffelraffel, Springform

5 kg Kartoffeln festkochend	Kartoffeln ungeschält weich kochen. Danach schälen und in Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Muskat die Kartoffeln würzen und beiseite stellen.
1.2 dl Öl	Öl in einer Pfanne heiss werden lassen.
4 kg Lauch	
1.0 kg Zwiebeln	Zwiebeln und Lauch dämpfen.
3.75 Liter Wasser	
20 g Salz	Wasser und Salz beigeben, zugedeckt weich köcheln, Deckel entfernen, Flüssigkeit einköcheln, und auskühlen
3 kg Greyerzer	Käse an der Röstiraffel reiben.
3.8 kg Äpfel	Äpfel entkernen und in Würfel schneiden.
1.0 kg Speckwürfeli	In Stücke schneiden.
5 kg Blätterteig	Teig 2 mm dick auswallen ind die vorbereitete Form legen und Teig am Formenrand gleichmässig hoch ziehen. Alle Zutaten lagenweise einfüllen. Mit dem restlichen Teig das Ganze zudecken.

Für 4 Personen wird eine Springform von 24 cm Durchmesser verwendet.

Tipp zum Kochen der Kartoffeln

In der Pfanne (für grosse Portionen):
Kartoffeln bleiben sicher ganz. Kartoffeln offen im kochenden, leicht gesalzenen Wasser 35 bis 40 Minuten kochen.

Im Dampfkochtopf mit Siebeinsatz (für kleinere bis mittlere Portionen):
Wasser bis zum Siebeinsatz in den Topf geben. Kartoffeln hineingeben, salzen, Topf verschliessen. Ab Erscheinen des 2. Ringes 8 bis 10 Minuten kochen (die beiden roten Ringe des Ventils müssen immer sichtbar sein), Topf von der Platte nehmen, geschlossen stehen lassen, erst öffnen, wenn sich das Ventil vollständig gesenkt hat und der Druck restlos abgebaut ist. Topf nie mit kaltem Wasser abschrecken oder zu früh öffnen, sonst platzen die Kartoffeln.

Backen:
50 Minuten bei 200 °C auf der untersten Rille