

# Cholera (Gemüsekuchen aus dem Wallis) von Rana Gilgen

Mengen für 10 Personen

Tags: Fleischgericht, Schwierig, benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Muskatnuss

Ausrüstung: Wallholz, Grantinform

1.25 kg Kartoffeln festkochend	Kartoffeln ungeschält weich kochen. Danach schälen und in Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Muskat die Kartoffeln würzen und beiseite stellen.
3 cl Öl	Öl in einer Pfanne heiss werden lassen.
1.0 kg Lauch	
250 g Zwiebeln	Zwiebeln und Lauch dämpfen.
9.37 dl Wasser	
5.0 g Salz	Wasser und Salz begeben, zugedeckt weich köcheln, Deckel entfernen, Flüssigkeit einköcheln, und auskühlen
750 g Greyerzer	Käse an der Röstiraffel reiben.
950 g Äpfel	Äpfel entkernen und in Würfel schneiden.
250 g Speckwürfeli	In Stücke schneiden.
1.25 kg Blätterteig	Teig 2 mm dick auswallen und 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 24cm 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 à 40 Min. 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 à 10 Min. 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.