

# Cholera (Wallis)



## Zutaten:

1 kg Kartoffeln (Bintje, Charlotte etc.)  
500 g Kochäpfel  
500 g Birnen (je nach Saison)  
700 g Walliser Raclette Käse oder Bergkäse  
500 g Lauch  
500 g Zwiebeln  
500 g luftgetrockneter Speck oder Walliser Hauswürstchen geschnitten  
1 Ei zum Bestreichen  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Geriebener Teig:

500 g Mehl  
1 TL Salz  
in einer Schüssel mischen  
150 g Schweineschmalz und/oder Butter,  
in Stücken begeben und leicht mit Mehl verreiben, bis die Masse gleichmässig krümelig ist.  
1,5 dl Wasser begeben, alles zu einem Teig zusammenfügen, kneten,  
eine Stunde zugedeckt kühl stellen, auswallen und ein gefettetes und gemehltes Blech damit belegen.  
Teig mit Gabel gut einstechen.

Die Kartoffeln ungeschält kochen, erkalten lassen und schälen,  
durch die Röstiraffel treiben und leicht salzen.  
Die Äpfel schälen, entkernen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.  
Die Birnen schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.  
Äpfel und Birnen können auch geraffelt werden.  
Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden und kurz andämpfen, erkalten lassen.  
Den Lauch in Rädchen schneiden und ebenfalls kurz andämpfen, erkalten lassen.  
Den geschnittenen Speck in Streifen schneiden und kurz andämpfen, erkalten lassen.  
Den Käse raffeln.

Den Backofen auf 180- 190 Grad mit Heissluft vorheizen.

Das viereckige tiefe Backblech mit 2/3 des Kuchenteiges auslegen.  
2 x eine Lage von Äpfeln, Käse, Kartoffeln, Zwiebeln, Speck, Lauch und Birnen einschichten und immer mit etwas Salz und Pfeffer würzen.  
Mit dem Rest des Teiges das Ganze bedecken, die Ränder gut zusammenfügen, evtl. mit einer Gabel gut andrücken, so dass ein Muster entsteht.  
Den Deckel mit der Gabel gut einstupfen und dem Ei bestreichen.

In den Backofen, Einschubhöhe 2, schieben und mit Heißluft ca.35- 40 Min backen.