DENNER

Cholera – das Wallisser Traditionsgebäck im Videotutorial



Woher die Cholera ihren gewöhnungsbedürftigen Namen hat und viel wichtiger: Wie man das leckere Gebäck zubereitet, erfahrt ihr hier.

Keine Panik – von diesem Gericht geht keine Ansteckungsgefahr aus! Einen Zusammenhang mit der Infektionskrankheit hat die Namensgebung aber je nach Quelle schon: Während der Cholera-Epidemie sollen sich die Walliser zum Schutz in ihren Häusern verbarrikadiert und nur noch mit den Zutaten gekocht haben, die gerade griffbereit waren. Eine weitere Erklärung lautet, dass die Cholera zum Backen in die Kohle – auf Walliserdeutsch «Chola» – gelegt wurde.

Bedeutungen hin oder her, die Cholera ist bis heute ein tolles Gericht, um Resten zu verwerten, nach den Feiertagen, wenn vom Raclette noch «Herdöpfel» und Käse übrig sind.

Teig

- 500 g Mehl
- 2 TL Salz
- 160 g Butter in Stücken, Zimmertemperatur
- Circa 2 dl Wasser
- 1 Eigelb und etwas Wasser zum Bestreichen

- 1,5 Stangen Lauch, in Ringen
- 250 g Raclettekäse, in Stücken
- 500 g festkochende Kartoffeln, warm geschält, in Scheiben
- ½ Apfel, geraffelt
- Etwas Wasser
- Salz, Pfeffer, Paprika und Muskat

1. Mehl und Salz vermischen, Butter in Stücken beigeben und verreiben.
2. Nach und nach Wasser zugeben und nur so lange kneten, bis sich ein gleichmässiger Teig gebildet hat.

3. Den Teig in Klarsichtfolie einpacken und für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.
4. Für die Füllung den Lauch (oder Gemüse nach Wahl) mit etwas Butter andünsten, würzen, etwas Wasser dazuschütten und zugedeckt 5 bis 7 Minuten ziehen lassen.
5. ie bereits gekochten Kartoffeln dazugeben, das Ganze nochmals würzen, alles gut vermengen und beiseitestellen.
6. Backpapier in die Springform einspannen, den Rand mit Butter einfetten und bemehlen.
7. ⅔ des Teigs etwas grösser als den Boden auswallen (der Teig muss bis zum Rand der Springform hinaufreichen), in die Springform legen und den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.
8. Teig-Deko nach Belieben vorbereiten, auf die Seite legen.
9. Nun die Hälfte der Kartoffel-Lauch-Mischung auf dem Boden verteilen, mit der Hälfte des Raclettekäses belegen, die Apfelhälfte dazuraffeln, nochmals von der Kartoffel-Lauch-Mischung darübergeben, mit dem Käserest enden und den Teigrand einklappen.
10. Das übrige Drittel des Teiges auswallen und auf Deckelgrösse zurechtschneiden.
11. Den eingeklappten Teig mit wenig Wasser benetzen, damit der Deckel gut kleben bleibt, andrücken und die Deko-Elemente ebenfalls mit Wasser auf den Teig kleben.
12. Deckel einstechen, Eigelb mit wenig Wasser verrühren und den Teig bestreichen.
13. Die Cholera in der unteren Ofenhälfte im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze während 35 bis 40 Minuten backen.
14. Den Kuchen nach dem Backen am besten 15 bis 20 Minuten stehen lassen, damit der Käse nicht rausläuft. Dazu passt ein frischer Salat!

Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde 45 Minuten

- Das Gemüse, das in die Cholera gepackt wird, sollte vor dem Backen bereits weich/vorgekocht sein.
- Wer es deftiger mag, fügt der Cholera noch etwas Speck bei.



Carmelin Cornalin du Valais AOC

Dunkles Rubinrot mit schwarzen Reflexen. Kräftiges Bouquet, mit Tönen von Kompott. Intensiv im Gaumen, elegant, mit präsenten Tanninen und lang anhaltend.

Jetzt im Weinshop ansehen >