

Pellkartoffeln Rezepte

Gemüsepastete Mit Äpfeln Und Käse - Choüra

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Obst, Backen, Gemüse, Milchprodukte, Sonstiges, Pikant, Zürich, Schweiz, Vegetarisch

500 g Blätterteig	800 g Äpfel; Canada-Reinette in
400 g Pellkartoffeln; vom Vortag	- Schnitze
400 g Zwiebeln; in Ringe	1 Ei
400 g Lauch; in Ringe	Pfeffer
400 g Raclettekäse; jung	

Zum Namen dieses Gerichtes aus Goms: je nach dörflich geprägtem Dialekt wird es auch Choleri oder Chollera genannt. Womit hoffentlich ein für allemal die irreführende Bezeichnung 'Cholera' aus der Welt geschaffen ist! Teig auswallen, mit der einen Hälfte ein Kuchenblech auslegen, gut einstechen (Teig am Formrand etwas hoch stehen lassen, damit man es nach Einlegen der Füllung etwas nach innen umlegen kann: damit kann man den Teigdeckel dann besser befestigen).

Pellkartoffeln schälen, in feine Scheiben schneiden und den Teigboden damit belegen.

Zwiebel- und Lauchringe in wenig Wasser andämpfen, etwas auskühlen lassen und über die Kartoffeln verteilen.

Raclettekäse an der Röstiraffel reiben - oder in feine Scheibchen schneiden - und das Zwiebel-Lauch-Gemüse damit bedecken. Äpfelschnitze darüber verteilen, die Füllung leicht andrücken, den restlichen Blätterteig als Deckel auf die Füllung legen und am Rand gut andrücken.

Ei und Pfeffer zusammen verquirlen, den Deckel damit bestreichen, mit einer Gabel tief einstechen.

Im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen, untere Hälfte, 45 Minuten backen. Die Hitze dann auf 180 Grad zurücknehmen und 15 weiteren Minuten backen. Ofen ausschalten, die Choüra noch ungefähr 30 Minuten im geschlossenen Ofen ziehen lassen.

Dazu: gemischter Salat im Sommer; Randen, Rübli, Kabis im Herbst und Winter.
Getränk: Milchkaffee oder Rotwein.