



## Rezept

# CHOLERA – DAS WALLISER TRADITIONSGERICHT

Dass eines der **traditionellsten Walliser Gerichte** den Namen einer Krankheit trägt, kommt nicht von ungefähr. Als um 1830 die **Cholera** im Wallis grassierte, versuchte man wegen der Ansteckungsgefahr das Haus so wenig wie möglich zu verlassen. Gekocht wurde mit dem, was Speicher und Garten hergaben.

Vielleicht ist auch das eine Erklärung dafür, dass es für die **Walliser Cholera** so viele unterschiedliche Rezepte gibt. Der aus Blätter- oder Mürbeteig hergestellte Gemüsekuchen kann nach Belieben gefüllt werden. Einige besonders beliebte Rezepte seien an dieser Stelle verraten.

## "Bättmer" Cholera

Gschwendtner Michael (Gérant des Bergrestaurantes Bettmerhorn) verrät das Rezept der bekannten und beliebten "Bättmer" Cholera. Zutaten für 8 Personen

### Geriebener Teig:

520 g Weissmehl  
260 g Butter  
210 g Wasser  
15 g Salz  
1 Ei

### Füllung:

1600g festkochende Kartoffeln  
2 grosse Zwiebeln  
100 g geputzter Lauch (weiss)  
700 g würziger Käse (Walgusto)  
2 grosse Äpfel oder Birnen  
100 g Butter  
Salz, Muskat, Pfeffer, evtl. eine Prise Zimt

### Zubereitung:

Kalte Butter in Flocken zum Mehl geben und im Rührkessel fein reiben.  
Das Salz im Wasser auflösen und rasch mit der Mehlbutter zu einem glatten Teig verarbeiten.

1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Notfalls kann auch ein Kuchenteig vom Dorfladen verwendet werden. Die Kartoffeln in der Schale kochen, auskühlen lassen, schälen,



in Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zwiebeln schälen, in grobe Ringe schneiden, in Butter goldbraun anbraten und ein wenig salzen. Lauch waschen, in Ringe schneiden, in Butter andämpfen und leicht würzen.

Die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln anbraten, würzen und auskühlen lassen. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden; den Käse ebenfalls in Scheiben schneiden. Den Kuchenteig auswallen und darauf achten, dass die doppelte Grösse des runden Kuchenblechs (32 cm) berechnet wird.

Kuchenblech mit Butter bestreichen und die Hälfte des rund ausgewallten Teiges in das Kuchenblech legen und den überschüssigen Rand, mit einer Gabel abdrücken.

Die Zutaten lagenweise in das Kuchenblech geben: Kartoffeln, Zwiebeln, Lauchmasse, Käse und Äpfel. Die Reihenfolge der Zutaten noch einmal wiederholen.

Mit einer Lage Kuchenteig bedecken und mit der Gabel über die Kanten des Kuchenblechs abdrücken. Mit einem aufgeschlagenen Ei bestreichen und im Ofen während ca. 60 Minuten bei 180° backen.

Am besten reicht man zur "Bättmer" Cholera saisonale Salate und ein gutes Glas fruchtigen Walliser Weisswein, wie Johannisberg, Petit Arvine oder einen Humagne Rouge. Gutes Gelingen!

## Furri Marie's Cholera

### Zutaten:

2 Stück ausgewallter Blätterteig

rund 3 Äpfel, vorzugsweise Golden, geschält, entkernt und in Scheiben geschnitten

3 Birnen, vorzugsweise saftige Exemplare, geschält, entkernt und in Scheiben geschnitten

6 gekochte Kartoffeln, festkochend, geschält, gekocht und in Scheiben geschnitten

1 Pack luftgetrockneter Speck oder geräucherte Speckwürfeli

1 kleine Stange Lauch, 5 Zwiebeln, geschält und in Halbringe geschnitten

400 Gramm Gruyère oder Raclettekäse wie Altsenn oder Aletsch Raclette, gerieben  
Salz/Pfeffer

### Zubereitung:

Ein rundes Teflon-Kuchenblech mit einem Stück Teig ausschlagen. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen. Die Äpfel, Birnen, Zwiebel, Lauch und Kartoffeln vorerst gut salzen und pfeffern. Jeweils eine Schicht Äpfel, Kartoffeln, Birnen, Speck, Zwiebeln, dann Gruyère oder Raclettekäse in die Form schichten. Vorgang wiederholen.

Wenn der Kuchen gefüllt ist, diesen mit dem zweiten Teigkreis luftdicht verschliessen. Deckel mit einer Gabel einstechen. Mit Eigelb bestreichen. Die Cholera bei 200° in den Ofen schieben. Etwa 1 Stunde backen. Falls der Teigdeckel zu dunkel wird, mit einer Alufolie bedecken. Aufschneiden. Ein Festmahl unserer Ahnen und durch nichts zu ersetzen. En Güete!