

CHOLERA

Nach diesem Rezept hat meine Mutter die «Chouera» zubereitet. Der «Chouera»-Kuchen wie sie ihn immer gemacht hat, ist kein Gemüsekuchen und ist nicht geeignet, um Salat dazu zu essen.

Ich bin im Goms geboren. Dort spricht man das Wort für diesen Kuchen anders aus als zum Beispiel in Brig, wo ich wohne: Dort sagt man «Cholera». Jede Familie, jede Region hat ihr eigenes Rezept.

In den Restaurants meiner Region wird die Chouera anders zubereitet. Dort serviert man einen gedeckten Gemüsekuchen, der stets mit Salat zusammen angeboten wird.



Zutaten:

- 2 Stück Kuchenteig ausgewalzt für 4 Personen (Kuchenblech mit Durchmesser 28 cm), für eine größere Anzahl Leute vier Kuchenteige oder rechteckige Teige für ein großes Kuchenblech nehmen, je nach Belieben.
- 5 Boskop-Äpfel (es sind die besten für diese Art Kuchen)
- Sechs Härdäpfel (= Kartoffeln)
- 400 g des besten Walliser Raclette-Käses in Scheiben
- 1 - 2 Zwiebeln (ich nehme jeweils Frühlingszwiebeln)

Zubereitung:

Die Kartoffeln in der Schale kochen, etwas auskühlen lassen, dann schälen.

Oder wenn man am Vorabend *Gschwelti* (= gekochte Kartoffeln) zum Abendessen isst, etwas mehr Kartoffeln für die Chouera am nächsten Tag in die Pfanne geben.

Den einen Teig auf das eine Kuchenblech auslegen, mit einer Gabel ein paar Mal hineinstechen.

Ofen auf 180 °C vorheizen.

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in Schnitze schneiden, großzügig auf dem Teig verteilen.

Auf den Apfelschnitzen die in dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln legen. Obendrauf die Raclettekäse-Scheiben.

Die Zwiebeln waschen (bei mir sind es Frühlingszwiebeln inklusive des grünen Teils), in Ringe schneiden (oder fein schneiden, je nach Belieben), in Butter weich dünsten (mache ich gewöhnlich nicht) und auf der Cholera verteilen. Das ist die letzte Schicht.

Die Cholera mit dem zweiten Kuchenteig zudecken, die Ränder des Teigs mit etwas Wasser benetzen, fest andrücken. Am Schluss in den Kuchendeckel mit der Gabel ein wenig einstechen.

Im vorgeheizten Ofen ca. eine Stunde backen.

Zur Cholera der Winkelrieds braucht es keine Beilagen.

Guten Appetit!