



Spezialität aus dem Gastkanton Wallis



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen

SAVIÈSER KUCHEN

Zutaten:

150 g	Kartoffeln, festkochend
100 g	Lauch
100 g	Walliser Rohspeck
250 g	Walliser Raclettekäse
2	Eier
2 dl	Rahm
wenig	Weisswein
400 g	Mürbeteig
1	Eigelb

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Lauch, Speck und Käse in feine Scheiben schneiden.
Die Eier mit dem Rahm verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
Speck in einer Pfanne kurz anbraten, Lauch und Kartoffeln sowie etwas Weisswein dazugeben. Kochen lassen bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist, dann salzen und pfeffern.

Die Hälfte des Teiges 3mm dick ausrollen, in eine gebutterte Form drücken und mit einer Gabel einstechen. Die Lauch-Kartoffel-Speck-Mischung darauf verteilen und dann den Käse und die Eimasse darauf geben.

Den restlichen Teig ausrollen und die Füllung damit vollständig bedecken. Dabei die Ränder gut abdichten. Die Teigdecke mit Ei bestreichen und in die Mitte ein Loch stechen. In der Mitte des auf 180° vorgeheizten Ofens 30 Minuten backen.



Erlebnis
Nahrig