



Gommer Chouera aus dem Landschaftspark Binntal

Hauptgang (vegetarisch)



Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Ruhezeit: mind. 30 Minuten

Backzeit: ca. 50 Minuten

Zutaten

Teig

- 350g Mehl
- ½ KL Salz
- 125g kalte Butter
- 1dl kaltes Wasser Backpulver
- (400g Kuchen- oder Blätterteig)

Füllung

- 400g Pellkartoffeln vom Vortag
- 200g gehackte Zwiebeln
- 500g Raclettekäse, in Scheiben
- 400g Apfelschnitze (idealerweise eine leicht säuerliche Sorte, wie Gravensteiner, Boskoop oder Canada Reinette)
- 50g Butter
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

- Mehl in eine Schüssel sieben, mit dem Salz mischen, die kalte Butter in Flocken dazuschneiden und zwischen den Fingern zu einer bröseligen Masse reiben.
- Wasser beifügen und alles rasch zu einem glatten Teig zusammenfügen, jedoch nicht zu lange kneten, da der Teig beim Backen sonst zäh wird.
- In Folie einwickeln und mindestens 30 Minuten kühl stellen.
- Den Teig doppelt so gross wie das Backblech auswallen.
- Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und zusammen mit den gehackten Zwiebeln in Butter leicht anschwanken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Zuerst eine Schicht Kartoffeln auf den Teig geben, dann eine Schicht Apfelschnitze auf die Kartoffeln legen und nun eine Schicht Raclettekäse auf die Apfelschnitze geben.
- Dann wieder eine Schicht Kartoffeln, Apfelschnitze und Raclettekäse legen.
- Zum Schluss die Chouera mit dem vorstehenden Teig zudecken und mit einer Essgabel einstechen.
- Im vorgeheizten Backofen zuerst 30 Minuten bei 200° C (Ober- und Unterhitze), dann bei 180° C noch 15 – 20 Minuten backen.

Autor

David Gehrig
Restaurant Drei Tannen
Niederwald

Tipps

- Wer den Teig nicht selber machen will, kann auch einen Kuchen- oder Blätterteig verwenden.
- Anstelle von Äpfeln können auch Birnen und anstelle von Zwiebeln, Lauch verwendet werden.
- Die Chouera kann auch in einer Springform zubereitet werden.