

Lauchwähe

Obwohl Lauch das ganze Jahr über erhältlich ist, ist er ein typisches und gesundes Wintergemüse. Seinen aromatischen Geschmack verdankt der Lauch verschiedenen ätherischen Ölen und Aromastoffen, die eine günstige Auswirkung auf die Verdauungsorgane haben. Lauch harmoniert sehr gut mit Kartoffeln. Er kann aber auch wie im vorliegenden Rezept Hauptbestandteil des Gerichtes sein.



Teig: (Backblech 26 cm Ø)

200g Ruchmehl (Weizen oder Dinkel) ½ KL Salz	in eine Schüssel geben und mischen
75g kalte Butter	in Stücke schneiden, zugeben und sorgfältig verreiben, bis die Masse gleichmässig krümelig ist oder in der Küchenmaschine mit dem K-Haken auf niedriger Stufe reiben
1 dl kaltes Wasser	beigeben, mit dem Teighörnli oder auf niedriger Stufe mit der Maschine rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten, kühl stellen, rund auswallen, aufs Blech legen und einstechen
Tipp: Blechboden auf Backpapier nachzeichnen, das Backpapier rundherum alle 3-4 cm bis zur Bezeichnung einschneiden und ins Blech legen	

Belag:

wenig Butter	in Pfanne erwärmen
1 Zwiebel gehackt	andämpfen
500-600g Lauch	waschen, rüsten, längs halbieren, in feine Streifen schneiden und mitdämpfen
1 dl Weisswein	zugeben und zugedeckt auf kleiner Stufe 15 Minuten dämpfen
100g Rohschinken oder Schinken	in feine Streifen schneiden, unter den Lauch mischen, etwas auskühlen lassen und auf den Teig verteilen

Guss:

3 Eier, verquirlt 2½ dl Voll- oder Halbrahm 50g rezenten Käse, gerieben Salz, Pfeffer, Muskat	mischen und über den Lauch giessen
Backen:	220°C / unterste Rille / 30 Minuten

