

So wird es gemacht: Die Käsewähe

Damit der geriebene Teig gut gelingt, ist die Mise en place besonders wichtig: Das heisst, alle Zutaten vorbereiten und bereitstellen. Bei der Zubereitung nur mit kalter Butter arbeiten und den Teig am Schluss nicht kneten, sondern nur zusammenfügen.



**Mirjam
Wolfensberger**

arbeitet als kulinarische Beraterin bei den Schweizer Milchproduzenten SMP. Sie gibt Auskünfte rund ums Kochen.

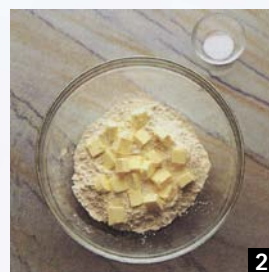
Haben Sie Fragen, Probleme oder sonst ein kulinarisches Anliegen?

Mirjam Wolfensberger ist für Sie da:
Schweizer Milchproduzenten SMP
Redaktion LE MENU
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Telefon 031 359 57 59
rezeptberatung@lemenu.ch

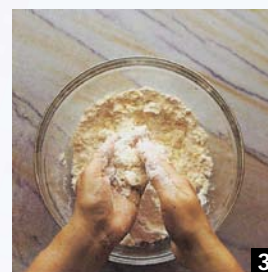
Weitere Schritt-für-Schritt-Anleitungen unter
www.lemenu.ch/gewusstwie



1



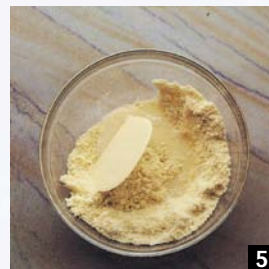
2



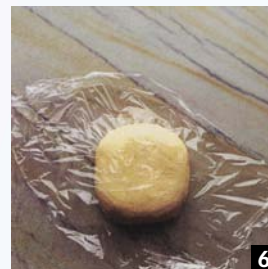
3



4



5



6



7



8



9

1 Alle Zutaten für den Teig vorbereiten.

2 Das Mehl mit Salz vermischen und Butterstücke begeben.

3 Mit den Fingern fein reiben, bis alles gleichmässig krümelig ist.

4 Eine Mulde formen, Wasser und Essig hineingiessen.

5 Mit der Teigkarte zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.

6 Je nach Verwendung den Teig rechteckig oder rund formen, flach drücken und zugedeckt 20 Minuten kühl stellen.

7 Den Teig auf wenig Mehl auswallen.

8 Den Teig falten und in das bebutterte Blech legen.

9 Den Teigboden mit einer Gabel einstechen und 15 Minuten kühl stellen. Alle Zutaten für die Füllung verrühren, auf den Teigboden verteilen. Die Wähe in der unteren Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 30–40 Minuten backen.

Käsewähe

Für ein Backblech von 28 cm Ø

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Kühl stellen: ca. 35 Minuten

Backen: ca. 40 Minuten

Butter für das Blech

Teig:

250 g	Mehl
1 TL	Salz (5 g)
100 g	Butter, kalt, in Stückchen
1 dl	Wasser
1 EL	Essig nach Belieben

Füllung:

300 g	Emmentaler AOC, an der Röstiraffel geraffelt
2	Eier, verquirlt
3 dl	Milch
1 Becher	Sauermilch (1,8 dl)
2 EL	Mehl
	Pfeffer, Muskat, Paprika

INFOS

■ Emmentaler AOC durch 200 g Gruyère AOC und 100 g Vacherin Fribourgeois AOC ersetzen.

■ Der geriebene Teig eignet sich für alle rezenten und süssen Wähen sowie für Käseküchlein und Krapfen.

Variation:

Lauch-Speck-Wähe

Für 1 Blech von 28 cm Ø

Teig:

Gleiche Zutaten wie im Grundrezept

Belag:

100 g	Speckwürfel
200 g	Lauch, gerüstet, in feine Streifen geschnitten
300 g	rezenten Gruyère AOC, an der Röstiraffel geraffelt
2	Eier, verquirlt
2,5 dl	Milch
1,8 dl	Saucenhalbrahm
	Pfeffer, Muskatnuss, Paprika

1 Teig: Vorgehen wie im Grundrezept.

2 Belag: Speckwürfel ohne Fettzugabe in der Bratpfanne anbraten, Lauch dazugeben und 2 Minuten mitdämpfen. Restliche Zutaten vermischen. Speckwürfel und Lauch darunterziehen.

3 Den Belag auf den Teigboden verteilen und wie im Grundrezept backen.

