

## Sauerkrautwähe

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Kühl stellen: ca. 30 Min.

Backen: ca. 30 Min.

Für ein Backblech von 28–30 cm Ø,  
gefettet

### Kuchenteig

**150 g Mehl**

**½ TL Salz**

**50 g Butter**, in Stücken

**¾ dl Wasser dazugiessen**

**6 Tranchen Bratspeck**, in Streifen

**300 g gekochtes Sauerkraut**,  
gut ausgedrückt

**150 g Gruyère**, in Würfeli

1. Mehl mit Salz mischen, Butter beigegeben, von Hand zu einer gleichmässigen krümeligen Masse verreiben. Wasser dazugiessen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen. Teig auf wenig Mehl rund auswallen, ins vorbereitete Blech legen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen.
2. Speck in einer Bratpfanne langsam knusprig braten, abtropfen, in eine Schüssel geben. Sauerkraut und Käsewürfeli beigegeben, mischen, auf dem Teigboden verteilen.
3. **Backen:** ca. 10 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens, herausnehmen.

### Guss

**2 dl Milch**

**1 dl Vollrahm**

**2 Eier**

**1½ EL Mehl**

**1 TL Kümmel**, nach Belieben

**1 TL Salz**, wenig Pfeffer

Milch und alle Zutaten gut verrühren,  
über den Belag giessen

**Fertig backen:** ca. 20 Min. Herausnehmen,  
auf einem Gitter etwas abkühlen, aus dem  
Blech nehmen.

**Schneller:** Einen ausgewallten Kuchenteig  
(ca. 32 cm Ø) verwenden.

