

Suvaditscher Landfrauen-Wähe



Blätter-/Kuchenteig auswallen und auf mit Blechrein belegtes Wähenblech legen, mit Gabel einstechen.

3-400 g Hackfleisch anbraten, würzen mit Salz, Pfeffer, ev Fleischwürze, Kräuter auskühlen lassen und auf Teig verteilen

4-5 Rüebli

½ Sellerie

Lauch rüsten, in Würfeli schneiden und übers Fleisch verteilen, würzen mit Majoran

Guss aus Milch (bis knapp 5 dl für ein grosses Blech , 1-2 EL Mehl, zwei Eiern, Salz, Aromat, Gewürze nach Belieben.

Guss über die Wähe giessen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Min. bei 220 Grad backen.

Einen Blattsalat dazu servieren.

Än Guata!

Von Annelise Bärtsch