

Sauerkrautwähe

Ein Topping aus knusprigen Speckstreifen

Wähe, Fladen, Tünne oder Chueche, in jeder Region heissen die fein belegten Blechkuchen wieder anders. Süss oder salzig bereichern sie den saisonalen Menüplan. Etwas Besonderes bringt im Herbst die Swiss Tavolata-Gastgeberin Bernadette Odermatt auf den Tisch.

Sauerkrautwähe

1 Butterblätterteig, rund ausgewallt
 1 kleiner Lauch, fein geschnitten
 1 Zwiebel, gehackt
 300g gekochtes Sauerkraut
 Salz, Pfeffer,
 Muskatnuss
 2 Eier
 2 dl Rahm
 6 Tranchen Bratspeck, in feinen Streifen
 50g Sbrinz, gerieben

Lauch und Zwiebel andämpfen, Sauerkraut dazugeben, gut mischen, würzen. Den Teig im Kuchenblech auslegen und die Sauerkrautmasse einfüllen. Für den Guss Eier und Rahm verrühren, gut würzen und darüber giessen. Den Speck darauf verteilen, mit Sbrinz bestreuen. Im 200 Grad (Umluft 180 Grad) heissen Ofen 25 bis 30 Minuten backen.

Sauerkraut mit Speck, eine eingespielte Kombination.

Bild: Swissmilk



Rezeptbäuerin Bernadette Odermatt: «Das Besondere sind die Speckstreifen auf der Wähe.»



Auf 750 Meter über Meer, unterhalb des Bürgenstocks in Obbürgen im Kanton Nidwalden, betreibt die Familie

Odermatt einen Landwirtschaftsbetrieb mit Milchwirtschaft und Kälbermast. Das Kalbfleisch, das sie produzieren, können Gäste von nah und fern geniessen, die sich von Bernadette Odermatt kulinarisch verwöhnen lassen möchten. Sie kommen zahlreich auf den Hof der Familie Odermatt – denn Bernadette Odermatt ist Gastgeberin bei Swiss Tavolata. Ihr «Nidwaldner Kalbgeschnetzeltes» vom Hof, der zentrale Standort oberhalb des Vierwaldstättersees und die wunderschöne Aussicht sind sehr beliebt.

Bernadette Odermatt kocht leidenschaftlich gerne und die Begegnungen und Gespräche mit ihren Gästen bereichern ihren Alltag. Wenn sie nach neuen Rezeptideen sucht, schätzt sie das Online-Kochbuch von Swissmilk. Dank der neuen Zusammenarbeit im Rezept-Bereich zwischen dem Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverband und Swissmilk bereichert seit kurzem auch eines ihrer eigenen Rezepte die Swissmilk-Rezeptsammlung auf www.swissmilk.ch/landfrauenrezepte.

Schweizerischer Bäuerinnen- und Landfrauenverband Frauen-Netzwerk mit Zukunft
www.landfrauen.ch

Möchten auch Sie ein Lieblingsrezept in der UFA-Revue vorstellen? Melden Sie sich bei Anne-Marie Trümpi, 058 433 65 22, anne-marie.truempi@ufarevue.ch