Lauch-Speck-Wähe

Nach einem Rezept von Swissmilk

Rezept für eine Wähe

| Rezept für eine Wähe | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 250 | g | Mehl |  |
| 1 | TL | Salz |  |
| 100 | g | Butter, kalt, in Stücken | Das Mehl mit Salz vermischen und Butterstücke beigeben. Mit den Fingern fein reiben, bis alles gleichmässig krümelig ist |
| 1 | dl | Wasser |  |
| 1 | EL | Essig nach Belieben | Eine Mulde formen, Wasser und Essig hineingiessen. Mit der Teigkarte zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Je nach Verwendung den Teig rechteckig oder rund formen, flach drücken und zugedeckt 20 Minuten kühl stellen. Den Teig auf wenig Mehl auswallen. Den Teig falten und in das gebutterte Blech legen. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen. |
| 100 | g | Speckwürfel |  |
| 200 | g | Lauch, in feinen Streifen | Speckwürfel ohne Fettzugabe in der Bratpfanne anbraten, Lauch dazugeben und 2 Minuten mitdämpfen. |
| 300 | g | rezenter Gruyère, an der Röstiraffel gerieben |  |
| 2 | Stk | Eier, verquirlt |  |
| 2.5 | dl | Milch |  |
| 1.8 | dl | Saucenhalbrahm |  |
|  |  | Pfeffer, Muskatnuss, Paprika | Restliche Zutaten vermischen. Speckwürfel und Lauch darunterziehen. |
|  |  |  | Den Belag auf den Teigboden verteilen. Die Wähe in der unteren Hälfte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 30–40 Minuten backen. |
|  |  |  | |
| Variante: | | * Laktosefreie Milchprodukte und Margarine verwenden * Speckwürfel weglassen | |