

# Herbst - Wähe



## Nährwert pro Portion:

Kilokalorien:	685 kcal
Kohlenhydrate:	50 g
Eiweiss:	28 g
Fett:	42 g
Zeitaufwand:	90 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	mittel

## Zubereitung:

### Schritt 1:

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter beigegeben, verreiben. Wasser dazugiesen und rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken und zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

### Schritt 2:

Zwiebel fein hacken. Lauch in ca. 5 mm breite Streifen schneiden. Karotten und Sellerie grob raffeln. Petersilie fein hacken. Den Tilsiter in kleine Würfel schneiden.

### Schritt 3:

Etwas Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hackfleisch portionenweise ca. 2 Minuten anbraten, herausnehmen und in eine Schüssel geben. Zwiebeln kurz andünsten und dann die Karotten, Sellerie und Lauch dazugeben und weitere ca. 5 Minuten dünsten. Danach das Fleisch wieder dazugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Petersilie darunter mischen.

### Schritt 3:

Rahm, Eier und Maizena in eine Schüssel geben, gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Schritt 4:

Teig ausrollen (egal ob rund oder eckig = je nach Backblech) und auf mit Backpapier aufgelegtes Backblech legen. Mit einer Gabel einstechen. Teig mit dem Herbstgemüse belegen und Schichtweise einige Tilsiter Würfel verteilen. Am Schluss den Guss gleichmässig über die ganze Wähe verteilen.

### Schritt 5:

Die Wähe ca. 45 Minuten auf der untersten Rille bei 200 Grad backen. Die Wähe während den letzten 10 Minuten mit Alufolie abdecken. Heiss anrichten und geniessen.



## Zutaten für 4 Portion:

- 200 g Halbweissmehl
- ½ TL Salz
- 75 g Butter
- ¾ dl Wasser
- 300 g Hackfleisch gemischt
- 1 Stk Zwiebel weiss
- 200 g Lauch
- 200 g Karotten
- 200 g Sellerie
- 1 Bund Petersilie
- 120 g Tilsiter rezent
- 2,5 dl Halbrahm
- 2 Stk Eier
- Etwas Muskatnuss
- 1 TL Maizena (Stärke)