



Bärner-Platte Chueche

Zutaten für 4 – 6 Personen

300 g Zopf- oder Weissmehl
¾ KL Salz
15 g Hefe, zerbröseln
1¾ dl lauwarme Milch
30 g weiche Butter

👑 1 Zwiebel
1 Berner Zungenwurst, ca. 300 g
1 EL Rapsoel

👑 500 g gekochtes Sauerkraut
👑 300 g gekochte Kartoffeln
vom Vortag (Gschwellti)

Guss:
2 dl Vollrahm
👑 1 Ei
Salz und Pfeffer

Vor- und Zubereitung ⌚ ca. 1 Stunde Teig ruhen lassen ⌚ ca. 1 Stunde

Mehl und Salz mischen und eine Mulde formen. Hefe in der Milch auflösen und mit der Butter in die Mulde geben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten und zugedeckt ums doppelte aufgehen lassen.

Zwiebel schälen und hacken. Zungenwurst in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Beides im Öl kurz anbraten und auskühlen lassen.

Sauerkraut gut abtropfen lassen. Gschwellti schälen, an der Röstiraffel reiben, mit Sauerkraut und Wurstgemisch vermischen.

Teig auf etwas Mehl rund auswallen und ein Backblech von ca. 30 cm Ø damit belegen dabei den Rand hochziehen. Nochmals ca. 15 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Rahm, Ei und Gewürze gut vermischen.

Teigboden mit der Gabel einstechen, Sauerkraut-Mischung darauf verteilen und Guss darübergiessen.

Im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen / Unter- und Oberhitze auf der untersten Rille 30–35 Minuten backen.

Nach dem Backen sofort aus der Form nehmen, in Stücke schneiden und servieren.

👑 Kann mit Resten einer Berner-Platte zubereitet werden.

👑 Diese Produkte sind im
Hofladen vom **Mattenhof** erhältlich.
Mattenhof | 4917 Melchnau
079 545 14 19 | vom-mattenhof.ch