

Chinachöhli-Rüebli-Chueche

150 gr	Speck gewürfelt
1	Zwiebel fein gehackt
500 gr	Rüebli in Streifen
¼ TL	Salz
	Butter
800 gr	Chinakohl, in ca. 2 cm breiten Streifen
½ TL	Salz
3 EL	Sojasauce hell
	Pfeffer nach Belieben

Guss

4 dl.	Halbrahm
4	Eier
½ TL	Salz
	Pfeffer nach Belieben
1	Kuchenteil, rechteckig ausgewallt

Zubereitung:

Ein rechteckiges Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Belag: Speckwürfeli in einer Bratpfanne langsam knusprig braten, in eine Schüssel geben, Hitze reduzieren. Zwiebel andämpfen, Rüebli ca. 5 Min. mitdämpfen, mit Salz würzen, zu den Speckwürfeli geben.

Butter in derselben Pfanne warm werden lassen, Chinakohl portionenweise zugedeckt knapp weich dämpfen, mit Salz würzen, zu den Speckwürfeli und Rüebli geben. Mit Sojasauce und Pfeffer würzen, auskühlen lassen (kann 1 Tag im Voraus zubereitet werden, im Kühlschrank aufbewahren).

Guss: Halbrahm, Eier, Salz und Pfeffer verrühren.

Vorbereitetes Blech mit dem Kuchenteig auslegen, mit Gabel dicht einstechen, Belag und Guss mischen und auf dem Teigboden verteilen.

Backen: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 240°C vorgeheizten Ofens. Hitze auf 220° C reduzieren, ca. 20 Min. fertigbacken.