



## Bärner-Platte Chueche

### Zutaten für 4 – 6 Personen

300 g Zopf- oder Weissmehl  
 $\frac{3}{4}$  KL Salz  
 15 g Hefe, zerbrösel  
 $1\frac{3}{4}$  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 (Gschwelli)

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 Oel kurz anbraten und auskühlen lassen.

Sauerkraut gut abtropfen lassen. Gschwelli 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](http://vom-mattenhof.ch)



## Quiche plat bernois

### Ingrédients 4 – 6 personnes

300 g de farine à tresse / de farine blanche  
 $\frac{3}{4}$  de cc de sel  
 15 g de levure, émiettée  
 $1\frac{3}{4}$  dl de lait tiède  
 30 g de beurre mou

1 oignon  
 1 saucisse de langue bernoise, env. 300 g  
 1 cs d'huile de colza

500 g choucroute cuite  
 300 g pommes de terre cuites la veille  
 (pommes de terre en robe des champs)

Liaison:  
 2 dl crème entière  
 1 oeuf  
 Sel et poivre

### Préparation ⌚ env. 1 heure

#### Laisser reposer la pâte ⌚ env. 1 heure

Mélanger la farine et le sel et former un puits.  
 Dissoudre la levure dans le lait et la verser dans le puits avec le beurre. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte souple et laisser doubler de volume à couvert.

Eplucher et hacher l'oignon. Couper la saucisse en cubes d'environ 1 cm. Faire revenir brièvement les deux dans l'huile et laisser refroidir.

Bien égoutter la choucroute. Peler les pommes de terre, les râper à la râpe à rösti, les mélanger avec la choucroute et le mélange de saucisse.

Abaissier la pâte en rond sur un peu de farine et la poser sur une plaque à gâteau d'environ 30 cm de Ø en faisant remonter les bords.  
 Couvrir et laisser reposer encore une fois pendant environ 15 minutes.

Bien mélanger la crème, l'œuf et les épices.

Piquer le fond de pâte avec une fourchette, y répartir le mélange de choucroute et verser la liaison par-dessus.

Faire cuire 30-35 minutes sur le niveau inférieur du four préchauffé à 220 degrés / chaleur de sol et de voûte.

Après la cuisson, démouler immédiatement, couper en morceaux et servir.

Peut être préparé avec les restes d'un plat bernois.

Ces produits sont disponibles  
 dans le magasin à la ferme **Mattenhof**  
**Mattenhof | 4917 Melchnau**  
**079 545 14 19 | vom-mattenhof.ch**