

Rezept

Bratwurst-Wirsing-Quiche

Ein Rezept von Bratwurst-Wirsing-Quiche , am 16.02.2025

Zutaten

200 g Mehl	Salz
100 g kalte Butter	1 Ei
2 EL Weißweinessig	Butter für die Form
Mehl zum Arbeiten	1 kleiner Wirsing (ca. 800 g)
2 Zwiebeln	3 Thüringer Rostbratwürste (ersatzweise Nürnberger oder andere Bratwürste)
3 EL Öl	200 ml Gemüsebrühe
Salz	Pfeffer
200 g saure Sahne	4 Eier
frisch geriebene Muskatnuss	50 g Bergkäse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Spring- oder Tarteform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig nach Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) einen Mürbeteig zubereiten und diesen in Folie gewickelt ca. 30 Min. kühl stellen.
2. Inzwischen für den Belag den Wirsing putzen, die äußeren Blätter abziehen und jeweils die dicke Blattrippe herausschneiden. Die Blatthälften quer in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Den restlichen Kohl vierteln, den Strunk keilförmig herausschneiden und die Viertel ebenfalls in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Wurstmasse aus der Pelle drücken und zerkleinern.
3. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen, Zwiebeln darin goldgelb andünsten. Den Wirsing dazugeben und unter Rühren ca. 2 Min. mitbraten. Brühe dazugießen, salzen, pfeffern und den Wirsing bei mittlerer Hitze offen ca. 8 Min. dünsten (dabei sollte möglichst viel Flüssigkeit verdunsten), dann herausnehmen. Übriges Öl in der Pfanne erhitzen, die Wurststücke darin rundum anbraten.
4. Den Backofen auf 190° vorheizen, die Form einfetten. Den Teig auf wenig Mehl ausrollen und in die Form legen, dabei einen Rand formen. Saure Sahne und Eier gut verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Käse reiben. Wirsing (evtl. überschüssige Garflüssigkeit ausdrücken), Wurst und Käse mischen und auf dem Teig verteilen, den Guss darübergießen. Die Quiche im Ofen (Mitte) in ca. 45 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und vor dem Anschneiden kurz abkühlen lassen.