

Rezept

Sauerkraut-Kasseler-Quiche

Ein Rezept von Sauerkraut-Kasseler-Quiche, am 31.05.2023

Zutaten

225 g Mehl	1 TL Salz
125 g kalte Butter in Würfeln	1 Ei (M)
500 g rohes Sauerkraut	1 kleiner Apfel
1 Zwiebel	1 EL Butter
1 EL Öl	2 TL Kümmelsamen
ca. 250 ml Gemüsebrühe oder Fleischbrühe	Salz
Pfeffer	1 Prise Zucker
250 g Kasseler ohne Knochen	200 g Crème fraîche
2 Eier (M)	Backpapier
Springform (28 cm Ø)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Aus dem Mehl, dem Salz, der gewürfelten Butter und dem Ei mit den Händen einen glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, zwischen zwei Stücke Backpapier legen und zu einer runden Teigplatte ausrollen.
2. Die Springform mit dem Teig auskleiden, dabei einen 3 cm hohen Rand formen. Den Teig in der Form 1 Std. kühl stellen.
3. Inzwischen für den Belag das Sauerkraut abtropfen lassen und grob schneiden. Dazu am besten die Küchenschere nehmen und einfach kreuz und quer durch das Kraut schneiden. Den Apfel vierteln und schälen. Das Kerngehäuse ausschneiden und die Apfelviertel würfeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
4. Die Butter und das Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel und den Apfel mit dem Kümmel darin bei mittlerer Hitze andünsten. Das Sauerkraut dazugeben und kurz mitdünsten, die Brühe dazugießen und das Kraut mit Salz, Pfeffer und dem Zucker abschmecken.
5. Dann das Sauerkraut bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 30 Min. schmoren, bis es bissfest ist. Das Kraut zwischendurch umrühren und immer mal kontrollieren, ob noch genügend Flüssigkeit im Topf ist. Falls nötig, etwas Wasser oder auch noch mehr Brühe angießen.
6. Das Kasseler klein würfeln. Unter das Kraut mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und leicht abkühlen lassen.

7. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Sauerkrautmischung auf dem gekühlten Teig verteilen. Die Crème fraîche mit den Eiern, Salz und Pfeffer mit dem Schneebesen verrühren und darübergerben.
-
8. Die Sauerkraut-Kasseler-Quiche im heißen Ofen (Mitte) ca. 45 Min. backen, bis der Belag schön gebräunt ist. Quiche herausnehmen, am besten noch 10 Min. ruhen lassen, dann in Stücke schneiden und gleich servieren.