

Rezept

Sauerkraut-Quiche

Ein Rezept von Sauerkraut-Quiche, am 09.06.2023

Zutaten

220 g Mehl	Salz
100 g Schweineschmalz	1 Eigelb
Buttermilch für die Form	Mehl zum Arbeiten
500 g Sauerkraut	1 große Zwiebel
2 Äpfel (z.B. Boskop)	1 EL Schweineschmalz
1/3 TL ganzer Kümmel	8 Wacholderbeeren
150 ml Apfelsaft	150 g Kabanossi
100 g Allgäuer Emmentaler	200 g saure Sahne
150 g Sahne	3 Eier
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Spring- oder Tarteform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl mit 3/4 TL Salz mischen. Schweineschmalz in Flöckchen, Eigelb und 4–6 EL kaltes Wasser dazugeben. Erst alles mit einem großen Messer zerhacken, dann zügig zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 30 Min. kühl stellen.
2. Inzwischen für den Belag das Sauerkraut abtropfen lassen und zerpfeifen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Äpfel waschen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. 6 Apfelviertel schälen und fein würfeln. Das Schmalz in einem Topf zerlassen, die Zwiebel darin goldgelb andünsten. Sauerkraut, Apfelwürfel, Kümmel, Wacholder und Apfelsaft dazugeben und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. garen. Die letzten 5 Min. offen garen und öfter umrühren, damit die Flüssigkeit verdunstet. Kabanossi in Scheiben oder Würfel schneiden. Käse reiben und restliche Apfelviertel in Spalten schneiden. Sauerkraut vom Herd nehmen. Kabanossi unterrühren, alles abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen, die Form einfetten. Teig auf wenig Mehl ausrollen und in die Form legen, dabei einen Rand formen. Saure Sahne, Sahne und Eier verquirlen, salzen und pfeffern. Wacholder aus dem Sauerkraut fischen. Sauerkraut mit Käse mischen und auf dem Teig verteilen, Apfelspalten darauflegen und den Guss darübergießen. Die Quiche im Ofen (Mitte) in ca. 45 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und vor dem Anschneiden kurz abkühlen lassen.