Käsequiche mit Sauerkraut mit Räucherlachs bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Mehl, 1 Esslöffel Zucker, 1 Prise Salz, 200 gr Butter, 1 Ei - ENDE QUICHE-TEIG, 3 Schalotten, 20 gr Butterschmalz (oder Margarine), 500 gr Sauerkraut, 0,375 l Weisswein, 1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, 200 gr Räucherlachs, 400 gr Frischkäse, 150 ml Schlagsahne, 200 ml Milch, 8 Eier.

Die Vorbereitungen:

folgende Reihenfolge ist günstig:

1. das Sauerkraut dünsten (30 Minuten)
2. den Teig für die Quiche kneten u. ruhen lassen (20 Minuten)
3. Lachs in Streifen schneiden
4. Frischkäse, Sahne, Eier verquirlen

Die Zubereitung:

Die Zutaten für die Quiche mit dem Handrührgerät verkneten, 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen, Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen, mit einer Gabel mehrmals einstecken.
Schalotten pellen und in feine Würfel schneiden, Butterschmalz heiß erhitzen, Schalotten andünsten, Sauerkraut, Wein, Lorbeerblatt dazugeben und 30 Minuten andünsten (auf 1).
Lorbeerblatt entfernen, mit Salz und Pfeffer würzen, alles gut abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen.
Lachs in Streifen schneiden und auf dem Teig verteilen, Frischkäse mit Sahne, Milch, Eiern, Salz, Pfeffer, Muskat vermengen und auf die Quiche geben.
Im Backofen backen bei 180-200 °C, 2. Schiebeleiste von unten, für 40 - 45 Minuten.