

# Kochen mit Klaus

## Sauerkraut-Schinken-Quiche

### Zutaten: (Für 4-6 Personen)

- 500 g Sauerkraut, 2-3 TL Kümmel, 1 Lorbeerblatt, 2 TL Fleischbrühe,
- 1 EL Bratensaft, Maggi, 230 g Mehl, 100 g Butter, Wasser, 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen, 250 g Bergkäse, 300 g Schinkenwürfel, Pfeffer,
- 200 ml Sahne, 3 Eier, Muskat

### Zubereitung:

1. Am Vortag 150 ml Wasser mit Kraut, Brühe, Kümmel, Bratensaft, Maggi u. Lorbeerblatt in einen Topf geben u. kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Am Ende Süßstoff nach Belieben zugeben.



2. 220 g Mehl, Butter, ½ TL Salz u. 8 EL kaltes Wasser verkneten. Zu einer Kugel formen, mit restl. Mehl bestäuben, dann in Folie gewickelt 1 Std. kühlen. Zwiebel u. Knoblauch fein würfeln, Käse fein reiben, Eier mit Sahne verrühren u. mit Pfeffer u. Muskat würzen. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig in einer gefetteten Quiche-Form verteilen, einen Rand formen u. ca. 15 Min. vorbacken. Etwas abkühlen lassen, den Boden mit 2/3 Käse bestreuen.



3. Schinken in Fett anbraten. Zwiebeln, Knoblauch zufügen u. glasig dünsten u. das Kraut unterheben. Krautmischung auf den Teig geben, u. Eier-Sahnegemisch darüber gießen. Mit restl. Käse bestreuen u. ca. 45 Min. im Ofen backen. Die letzten 10-15 Min. abdecken.



*Tipp des Chaoten: Sehr lecker... Schleck!*



Erstellt von Klaus am 18.09.2011