



Bayerische Quiche

mit Rostbratwürste, Schinkenspeck und Sauerkraut

Zutaten für 12 Stücke:

1 Packung (300 g) WOLF Original Nürnberger Rostbratwürste
100 g WOLF Thüringer Schinkenspeck
125 g Butter
250 g Mehl
5 Eier (Gr. M)
1 mittelgroße Zwiebel
1 EL Öl
1 Dose (850 ml) Sauerkraut
1–2 TL getrockneter Thymian
1 TL Kümmel
300 g Schmand
2 EL Paniermehl
3 Stiele Petersilie
Muskat
Salz & Pfeffer

So wird's gemacht:

1. Eine Tarteform mit herausnehmbarem Boden (26 cm Ø) fetten und mit Mehl ausstäuben. Mehl, 1/2 TL Salz, Butter in Stückchen, 1 Ei und 1–2 EL Wasser erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
2. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 32 cm Ø) ausrollen. Form damit auslegen, am Rand hochdrücken und gerade schneiden. Ca. 30 Minuten kalt stellen.
3. Schinkenspeck würfeln. Zwiebel schälen und fein würfeln. 1 EL Öl im Topf erhitzen. Schinkenspeck darin knusprig braten. Zwiebel kurz mitbraten. Sauerkraut zufügen. Mit Pfeffer, Thymian und Kümmel würzen und zugedeckt ca. 10 Minuten schmoren.
4. Etwas abkühlen und gut abtropfen lassen.
5. 4 Eier und Schmand verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
6. Teigboden mit Paniermehl bestreuen. Sauerkraut mit 2/3 Eierschmand mischen und auf dem Teig verteilen. Bratwürste darauf verteilen und Rest Eierschmand gleichmäßig darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) 35–40 Minuten backen.
7. Petersilie waschen und fein schneiden. Quiche mit Petersilie bestreuen. Dazu schmeckt Schmand.

Guten Appetit!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben