

Quiche Lorraine 3

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Quiche, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Mehl
		Salz
125	Gramm	Kalte Butter
1 1/2	Essl.	Eiswasser (etwa)
100	Gramm	Raeucherspeck; in sehr Duennen Scheiben *
2	klein.	Kleine Zwiebeln
75	Gramm	Gruyere-Kaese; sehr fein Gehobelt *
1/4	Ltr.	Sahne
3	groß.	Eier
1		Eigelb
		Schwarzer Pfeffer

Anleitung:

Je nach Geschmack evtl. etwas mehr. Mehl, Salz, 4/5 der Butter und Eiswasser zu einem Muerbeteig kneten, Kuehl stellen. In Streifen geschnittenen Speck in der restlichen Butter kross braten Und herausnehmen. Fein geschnittene Zwiebeln im Bratfett glasig werden lassen. Den Teig in eine Springform (Durchm. 20 cm) druecken, Kaese- und Speckscheiben abwechselnd einschichten, Sahne kurz aufkochen. Eier und Eigelb verquirlen und die Sahne einruehren. Mit Pfeffer und wenig Salz Wuerzen, mit den Zwiebeln vermischen und in die Form giessen. Im auf 225 GradC (Gas: Stufe 4) vorgeheizten Ofen 25 - 30 Min. backen Und sehr heiss servieren. Dazu schmeckt Elsaesser Sylvaner, Riesling oder Edelzwicker.