

# Gasthof Kreuz Trastanz

## Quiche lorraine – Lothringer Käse - Schinkenkuchen

Zutaten für 4 Personen:

Mürbteig:

500 gr. Kuchenmehl  
300 gr. Butter (kalt)  
1 Ei (oder 2 Dotter)  
Prise Salz

Füllung:

200 gr. Bergkäse in Würfeln  
(oder anderen würzigen Käse)  
200 gr. Zwiebeln gehackt  
100 gr. Zwiebellauch geschnitten  
100 gr. Bauchspeck in Würfeln  
100 gr. Rauchschulter  
(oder gekochter Schinken )  
1/4 l Sahne  
1/8 l Weißwein trocken  
3 Eier  
2 Eidotter  
Pfeffer

Mürbteig:

Mehl auf Küchensieb geben, in der Mitte kleine Mulde bilden, Kalte Butter in Flocken schneiden und im Mehl verteilen. (kann auch mit grobem Küchenhobel über das Mehl gerieben werden) , Ei und Salz dazugeben und rasch zu einem festen Teig kneten. In Klarsichtfolie einpacken und mindestens 1 Stunde rasten lassen. Der Teig kann aber auch am Vortag zubereitet werden und über Nacht im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Teig ausrollen und in einer Tarteform (28 – 30 cm) oder in einer Kuchenform auslegen und den Rand schön hochziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen, (dadurch wirft der Boden keine Blasen).

Füllung:

Käse, Zwiebeln, Zwiebellauch, Bauchspeck und Rauchschulter mit Sahne und Weißwein vermengen, Eier und Eidotter dazugeben, mit Pfeffer würzen, (kein Salz, da Käse, Speck und Schinken bereits gesalzen sind!!!)

Die Füllung in die mit Mürbteig ausgelegte Form füllen, und bei 180° Ober – und Unterhitze im Rohr ca. 45 – 50 Min. backen.

Dazu passt am besten ein Grüner Salat mit Essig – Öl Dressing.