

Quiche – der knusprig blättrige Silvesterknaller



[caption id="attachment_13391" align="aligncenter" width="850" caption="Dampfend heiß - direkt auf den



Tisch...."]

[/caption]

Eine Quiche ist ursprünglich eine Spezialität der französischen Küche. Doch die Nähe zu den Nachbarn hat diesen herzhaft gebackenen Kuchen über die Grenzen gebracht.

Die französische Bezeichnung „Quiche“ wurde um 1845 von dem elsässischen Wort Kichel bzw. Kuechel abgeleitet, das dem hochdeutschen Wort „Kuchen“ entspricht.

Für Silvester eine ideale Geschichte. Einfach in der Zubereitung. Na ja, einfach weil es Blätterteig fertig zu kaufen gibt. Ich habe tatsächlich den Blätterteig selbst gemacht. Wie das geht, zeige ich demnächst in einem extra Blog mit vielen Fotos. Ist nämlich nicht ganz so einfach.

In unserem Rezept empfehle ich heute einen guten Fertigblätterteig. Oder wer möchte, kann einen Mürbteig nehmen. Dann nur noch die Füllung mit Liebe zubereiten und ab in den Ofen.

Und während die Quiche im Ofen bruzzelt und ihren Duft verbreitet, hat der Gastgeber Zeit...

Hier unser Silvesterrezept 2015 für "**Knusprige Quiche**":

Zutaten

- 1 Packung (270 g) frischer Blätterteig
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 150 g Schwarzwälder Schinkenspeck (geräuchert)
- 50 ml Weißwein (z.B. Riesling)
- 200 ml Sauerrahm (10% Fett i. Tr.)
- 200 ml Sahne
- 100 g geriebener Allgäuer Bergkäse oder Emmentaler
- 5 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskat, ganzer Kümmel
- 1 EL Mehl (Typ 405)
- 2 EL Semmelbrösel

Zubereitung

Den Schinkenspeck in feine Würfel schneiden. In einer Schüssel Eier, Milch, Sauerrahm, geriebenen Käse, Schinkenspeck, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen.

Die Lauchzwiebeln putzen und in und feine Ringe schneiden. Die Küchenzwiebeln schälen und fein würfeln. Zwiebelringe und Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit 20 g Butter bei mittlerer Hitze 5 Minuten rührend andünsten. Mit 1 EL Mehl bestäuben und 1 Minute rühren. 50 ml Weißwein angießen und verrühren. Nun die Zwiebeln mit der Eiermischung mischen.

Den Blätterteig entrollen. Eine Quicheform (ca. 24 cm Ø) gleichmäßig damit auslegen. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Semmelbrösel bestreuen. Die Füllung darüber gießen. Wer möchte streut ganzen Kümmel oben drauf.

Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Umluft erst 20 Minuten anbacken. Dann Ofen auf 170°C zurückdrehen und weitere 30 bis 40 Minuten backen. Eventuell nach 30 Minuten mit Alufolie abdecken.

Tipp: Dazu schmeckt ein knackiger Salat.

