

Grünkohl - Quiche

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Pikant, Gemüse, Quiche

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Weizen; fein gemahlen
100	Gramm	Hartweizen; fein gemahlen
1/2	Essl.	Hefeflocken
130	Gramm	Sehr kalte Butter (1)
20	Gramm	Butter (2)
100	ml	Wasser oder Molke
100	ml	Wasser (2)
1,1	kg	Gruenkohl
150	Gramm	Zwiebeln
1	Essl.	Gekoernte Gemuesebruehe Schwarzer Pfeffer Muskatnuss, frisch gerieben
2		Eier
100	Gramm	Sahne
80	Gramm	Appenzellerkaese, gerieben

FUER DIE FORM

Kokosfett und Alufolie

Anleitung:

Das Mehl mit den Hefeflocken und 1/2 Tl. Salz mischen. Die Butter (1) Darueberraspeln. Mit den Knethaken der Kuechenmaschine alles fein Verkruemeln. Das Wasser oder die Molke dazugiessen und alles zu einem Glatten Teig verkneten. 30-40 Minuten zugedeckt kuehl stellen. Inzwischen den Gruenkohl mehrmals gruendlich lauwarm waschen. Die Blaetter von den Rippen streifen und grob hacken. Die Zwiebeln grob Wuerfeln und in der Butter (2) und wenig Wasser glasig duensten. Den Gruenkohl, die gekoernte Bruehe und das Wasser (2) dazugeben. Das Gemuese Zugedeckt in 8-10 Minuten duensten, dabei einmal umwenden. Mit Salz, Pfeffer und Muskat wuerzen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. 2/3 Des Teiges ausrollen und die gefettete Form damit auslegen. Dabei 1 Rand von 4 cm hochziehen. Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Ein Stueck Alufolie von 87 cm Laenge mehrmals laengs Zu einem festen Streifen zusammenfalten. Die Folie an den Teigrand Druucken. (Der Folienrand kann viele Male verwendet werden) Den Boden Im Backofen Mitte 12 Minuten vorbacken. Den Folienrand abnehmen. Inzwischen den restlichen Teig ausrollen und Blaetter ausstechen. Fuer Den Guss die Eier mit Sahne, Muskat, Pfeffer und Salz verquirlen. Die Teigblaetter mit etwas Eisahne bestreichen. Das Gemuese in die Teigkruste fuellen, den Guss darueber verteilen und den Kaese aufstreuen. Die Verzierungen am Rand auflegen. Die Quiche auf der 2. Schiene von Unten etwa 35 Minuten backen, bis die Oberflaechen goldgelb ist.