Quiche Lorraine 1

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Quiche, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mürbeteig Notfalls Kuchenteig
250	Gramm	Magerer Speck In Wuerfeln geschnitten
500	ml	Rahm (oder Halbrahm)
3		Eier, ganz
2		Eigelb
		Salz, Pfeffer, Muskat

Anleitung:

Eingefettetes Backblech (28 ... 30 cm) mit ausgewalltem Teig belegen, Boden mit Gabel dicht einstechen, etwa 1 Stunde kuehl stellen (Teigrand grosszuegig bemessen, da der Teig sich beim Backen etwas zusammenzieht). Was man nun mit dem Speck macht? Da streiten sich die Geister: Die 1 Braten ihn auf kleinem Feuer (anschliessend auf Haushaltspapier Abtropfen lassen), die Anderen blanchieren ihn (2 Minuten in Ungesalzenem Wasser). Die erste Variante schmeckt natuerlich Kraeftiger. Rahm, Eier, Eigelbe mit dem Ruehrbesen gut verruehren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken (Achtung mit dem Salz: der Speck ist Ja auch salzig). (Je nach Geschmack, 2 Essloeffel geriebenem Kaese Zu dem Guss mischen). Den ausgekuehlten Speck auf dem Teighoden verteilen und den Guss Sorgfaeltig daruebergiessen.

Backen: 15 Minuten auf der untersten Rille des auf 220°C vorgeheizten Ofens, dann Hitze auf 180 GradC reduzieren und weitere 15-20 Minuten backen.

Varianten (diese sind dann aber keine originale Quiche mehr !): A) zusaetzlich 150 g Greyerzer - in kleinen Wuerfeln geschnitten -Mit dem Speck auf dem Teighoden verteilen. Weiter wie oben. B) 60 g Speck - in Wuerfeln geschnitten) und 200 g Zwiebeln - in sehr Duennen Scheiben geschnitten: Speck 2 Minuten in ungesalzenem Wasser Blanchieren, Zwiebeln 5 Minuten in gesalzenem Wasser blanchieren, Leicht auspressen, um moeglichst viel Wasser zu entfernen. Alles auf Dem Teighoden verteilen. Weiter wie oben.