Original Quiche Lorraine

Dieses Rezept ist ein echter Klassiker und daher weltberühmt. Die Original Quiche Lorraine stammt aus Lothringen und hat von dort aus die gesamte Welt kulinarisch erobert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

Für den Teig

180 g	Mehl
1 Prise	Salz
100 g	Butter
2 EL	Wasser
1 EL	Butter (für die Form)
1 Handvoll	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Für die Füllung

1 EL	Butter
150 g	Schinkenspeck (Würfel)
1 Stange	Porree
1 Stk.	Schalotte
100 g	Hartkäse
0.5 Bündel	Schnittlauch
120 g	Schlagobers
120 ml	Milch
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Eigelb
1 Prise	Pfeffer

1 Prise	Muskatnuss

Zubereitung

1. Für die Original Quiche Lorraine das Mehl mit Salz, Butter und Wasser zu einem glatten Teig verkneten und diesen zu einer Kugel formen. Mit Frischhaltefolie umwickeln und mindestens 30 Minuten lang in den Kühlschrank legen.

2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine Springform (24 cm) mit Butter einfetten. Porree putzen, in Ringe schneiden, waschen und abtropfen lassen.

3. Schalotte schälen und fein hacken. Den Käse grob reiben. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in kleine Röllchen schneiden. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen.

4. Den Teig darauf ausrollen und in die eingefettete Form legen, dabei einen Rand hochziehen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und im Ofen ca. 10 Minuten backen.

5. Währenddessen die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Scheinkenspeckwürfel darin ausbraten. Porree und Schalotte dazugeben und kurz dünsten lassen, dann vom Herd nehmen und mit dem Käse vermengen.

6. Teig aus dem Ofen nehmen und die Ofentemperatur auf 200°C reduzieren. Die Porree-Speck-Käse-Mischung auf dem Teig verteilen. Schlag mit Milch, Ei, Eigelb und Schnittlauch verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

7. Die Eiermasse über die Quiche gießen. Im Ofen ca. 40 Minuten backen. Sollte sie zwischendurch zu dunkel werden, einfach mit etwas Backpapier abdecken. Aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Zur Original Quiche Lorraine einen frischen grünen Salat servieren.