Quiche mit Faschiertem und Rotwein

Ein tolles Rezept für eine Quiche mit Faschiertem und Rotwein ist nicht nur für ein Dinner for Two hervorragend geeignet, sondern auch Gäste freuen sich darüber.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

Für den Teig

250 g	Mehl
125 g	Butter
1 Stk.	Ei
0.5 TL	Salz
2 EL	Wasser

Für die Füllung

2 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
420 g	Faschiertes (vom Rind)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Tomatenmark
0.5 TL	Sambal Oelek
160 ml	Rotwein
0.5 TL	Thymian
1 TL	Zitronenschalen

200 g	Schmand
2 Stk.	Eier
100 g	Emmentaler

Zubereitung

1. Für die Quiche mit Faschiertem und Rotwein zuerst den Teig herstellen. In eine Schüssel das Mehl sieben, Butter, Ei, Salz und Wasser dazugeben und zu einem Teig verkneten. Diesen dann abdecken und im Kühlschrank circa 30 Minuten ruhen lassen.

2. Nun Knoblauch und Zwiebel abziehen und beides fein würfeln. In einer Pfanne Öl heiß werden lassen, Knoblauch und Zwiebel andünsten, Faschiertes dazugeben und mit einer Gabel krümelig zerteilen. Dies kräftig anbraten. Tomatenmark, Sambal Oelek, Salz und Pfeffer ebenfalls zugeben, kräftig vermischen und nochmals anbraten. Danach mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen.

3. Dafür die Hitze reduzieren. Nach circa 4 – 5 Minuten die Hitze abschalten und den Topf vom Herd nehmen. Das Ganze abkühlen lassen, Thymian und Zitronenschale zugeben und umrühren.

4. Den Backofen jetzt auf 180°C vorheizen. Die Quicheform ausfetten, den Teig ausrollen und in die Form legen. Wie bei einer Pizza, den Teig leicht anstechen, dafür am besten eine Gabel nehmen und damit ein paar Mal in den Teig pieksen. Nun den Teig vorbacken, ungefähr 10 – 15 Minuten.

5. In der Zwischenzeit Schmand mit Eiern mischen und kräftig miteinander verrühren, den Käse reiben und ebenfalls untermischen.

6. Den vorgebackenen Teig aus dem Backofen holen, das Faschierte darauf verteilen und mit dem Schmandgemisch abschließen. Abermals in den Backofen stellen und circa 25 – 30 Minuten ausbacken. Danach sofort servieren.

Tipp

Sehr lecker zur Quiche mit Faschiertem und Rotwein ist ein frischer Salat der Saison. Wer es gerne ein wenig fruchtiger mag, kann zum Faschierten frische Tomaten mit zugeben. Auch frischer Oregano gibt dem Gericht einen extra Kick.