

SAUERKRAUT-QUICHE MIT ZWIEBELRINGEN

4 PERSONEN

Quicheform, Ø 24 cm
Fritteuse
Backpapier
Sieb, fein
Küchenpapier

ZUTATEN

SAUERKRAUT-QUICHE

- 1 Pck. Blätterteig, rund, eisgekühlt
- 500 g Sauerkraut, roh, gewaschen, gut ausgedrückt
- 3 Schalotten, geschält, fein gehackt
- 5 dl Rahm
- 3 Eier
 - *Paprika
 - *Kümmel
 - *Piment d'Espelette
 - *Fleur de Sel
 - *Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Butter

ZWIEBELRINGE

- 2 Zwiebeln, weiss, gross
- 200 g *Mehl
- 2 *Eier
- 1,5 dl *Bier, hell
- 1 Tl *Hefepulver
- 1 Prise *Salz
- Mehl zum Mehlieren
- 3 l Sonnenblumenöl zum Frittieren

ZUBEREITUNG

SAUERKRAUT-QUICHE

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Die Quicheform gut mit Butter ausstreichen. Den Blätterteig in die Quicheform legen, dabei die Ränder überlappen lassen. Die Schalotten leicht karamellisieren. Das Sauerkraut zerpfücken und mit den Schalotten mischen. Das Sauerkraut auf dem Blätterteigboden verteilen. Den Rahm und die Eier gut verquirlen, mit den *Zutaten nach Belieben würzen. Den Guss auf dem Sauerkraut verteilen. Die Teigränder andrücken und im Backofen ca. 30 Minuten goldbraun backen. Sofort servieren.

ZWIEBELRINGE

Alle *Zutaten miteinander vermengen und den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Ringe zerpfücken. Nur die äusseren, grösseren Ringe verwenden. Nebeneinander auf das Backpapier legen, mithilfe eines feinen Siebes beidseitig mehlieren. Die Ringe nacheinander im Beignetteig wenden. In der Fritteuse goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch warm servieren.

Rezept von Ursula Egli und Marion Michels

