

# Rotkrautquiche

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch    Saison: Herbst Winter    Für: 4 Personen



**Verfasst von:** Martina Schoder

## Zutaten

|          |  |
|----------|--|
| 100 G    | Dinkelvollkornmehl                           |
| 100 G    | Weizenvollkornmehl                           |
| 3        | Eier   |
| 100 G    | Butter                                       |
| 1-2 EL   | Wasser                                       |
|          | Salz   |
| 300 G    | Rotkraut                                     |
| 1 STUECK | Lauch  |
| 200 G    | Kürbis                                       |
| 250 G    | Sauerrahm                                    |
| 150 G    | Schafkäse                                    |
| 1 EL     | Preiselbeermarmelade                         |
| 1 EL     | Sonnenblumenöl                               |
|          | Kreuzkümmel, gemahlener Zimt, Cayennepfeffer |
|          | Salz   |

## Zubereitung

1. Für den Mürbteig Mehl, 1 Ei, Butter, Wasser und Salz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. Anschließend den Mürbteig im Kühlschrank für ca. 30 Minuten rasten lassen.
3. Den Strunk vom Rotkraut entfernen, das Kraut und den Lauch fein schneiden
4. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lauch und das Rotkraut anschwitzen.
5. Mit den Gewürzen und den Preiselbeeren abschmecken, mit Wasser ablöschen und das Gemüse für 5 Minuten köcheln lassen.
6. Den Kürbis waschen, von den Kernen befreien und in dünne Streifen schneiden.
7. Für den Guss 2 Eier, Sauerrahm und den Saft vom gedünsteten Rotkraut vermischen.
8. Das Backrohr auf 200° C Ober-Unterhitze vorheizen, eine runde Form mit wenig Fett bestreichen, den Teig ausrollen und in die Form legen, mit einer Gabel ein paar Stiche in den Boden machen, das Rotkraut hineinschichten, anschließend mit dem

Guss bedecken. Zum Schluss die Kürbistreifen darauflegen und mit Schafkäse bestreuen.

9. Die Quiche für ca. 30-40 Minuten im Rohr backen und anschließend das Backrohr öffnen und die Quiche nachstocken lassen.