Quiche mit Blaukraut

Kategorien: Aufläufe, Backen, Gemüse, Ofengerichte, Vegetarisch
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

250 g Mehl
Jodsalz
1 Eigelb (Größe M)
125 g kalte Butter
750 g - 1 kg Blaukraut
1 kleines Stück frischer Ingwer
3 Orangen
2 EL Butterschmalz
Koriander
Pfeffer aus der Mühle
2 EL Marillenmarmelade
2 EL Crème fraîche

Zubereitung

Mehl und 1/2 TL Salz in einer Schüssel mischen.
Eigelb, Butter in Flöckchen und 2-3 EL kaltes Wasser zugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten.
Teig zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt etwa 1 Stunde kühl stellen.
Blaukraut putzen, abspülen, abtropfen lassen und in sehr feine Streifen schneiden, oder hobeln.
Ingwer schälen, fein reiben.
2 Orangen auspressen.
Butterschmalz in einem Topf erhitzen, Ingwer und Blaukraut darin andünsten.
Mit Orangensaft, Salz, Pfeffer, und Koriander pikant würzen.
Marmelade dazugeben und alles etwa 30 Minuten zugedeckt schmoren.
Die übrige Orange dick schälen. Filets auslösen und eventuell kleiner schneiden.
Backofen auf 200°C vorheizen (Umluft: 180°, Gasherd: Stufe 3).
Eine Quiche-, oder Springform (ø ca. 28 cm) fetten.
Form mit dem Teig auslegen, dabei den Teig am Rand hochdrücken.
Blaukraut bei starker Hitze unter Wenden offen einkochen lassen, bis die Flüssigkeit ganz verkocht ist.
Crème fraîche unterrühren.

Blaukraut nochmals würzig abschmecken und mit den Orangenfilets auf den Teig vertreilen. Im heißen Backofen etwa 25-30 Minuten knusprig backen.