



Quiche Lorraine

Rezept Nr. 1 - Klassische Variante

Die "Lothringer Specktorte" (auch Quiche à la lorraine, Quiche Vosgienne oder Quiche Alsacienne) ist die Urmutter aller salzigen Kuchen, wobei das Terroir-Rezept sehr alt ist und bis ins 16. Jahrhundert zurückreicht. Dieses Rezept ist dem Standardkochbuch von Paul Bocuse entnommen, da es als besonders authentisch gilt.

Schritt 1: Den Teig ausrollen und eine runde Quicheform damit ausschlagen. Ofen auf 200°C. (wenn möglich nur Unterhitze) vorheizen.

Schritt 2: Ein Stück Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen und die Speckscheiben von beiden Seiten kross braten. Speckscheiben aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen und etwas abkühlen lassen.

Schritt 3: Die Zwiebeln in der Speckbutter bei niedriger Temperatur garen, ohne dass sie Farbe annehmen. Abkühlen lassen.

Schritt 4: Erst die Käsescheiben auf dem Tortenboden auslegen, danach die Speckscheiben (oder Schinkenscheiben).

Schritt 5: Die Eier mit der Sahne oder Milch (oder einer Mischung aus beidem) gründlich verquirlen, dann die Zwiebeln, etwas Salz und Pfeffer hinzugeben. Beachten Sie bitte, dass Speck und Käse bereits salzig sind also ganz vorsichtig salzen.

Schritt 6: Die Ei-Milch-Mischung über Speck und Käse gießen und im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene ca. 30 - 35 Minuten backen.

Schritt 7: Die Quiche mindestens eine Stunde bei Raumtemperatur abkühlen lassen. In dieser Zeit fällt die fluffige Käsemasse wieder etwas in sich zusammen und wird schnittfest.

Die Quiche kann kalt oder warm serviert werden, als Snack, als kleine Vorspeise oder zusammen mit einem kleinen Salat auch als vollwertige Mahlzeit.

Bon appétit!

Weinempfehlung: Ein Riesling aus dem Elsass passt zu dieser herzhaften Quiche ganz besonders gut. Neben Riesling harmonisieren auch Weißweine von der Loire (Sancerre, Pouilly-Fumé), Sauvignon oder junge, fruchtige Rotweine.



Zutaten (für eine Form Ø 27-30 cm)

- Quicheteig nach Grundrezept
- 50 g geräucherter Speck oder Bacon (in Scheiben)
- 50 g Gruyere oder Emmentaler Käse (in Scheiben)
- 1 kleine Zwiebel, in feinen Würfeln
- etwas Butter
- 3 Eier
- 400 ml süße Sahne oder Milch
- Salz
- weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungszeit: 20 Minuten
plus 30 Minuten Backzeit

Quelle:
Paul Bocuse Standardkochbuch 1976

