

## 1. Kalenderwoche 2017

# REZEPTE

## Sauerkrautquiche

### Zutaten:

Für 4 Personen

#### Mürbeteig:

350 g Mehl  
1 Ei, 1 Eigelb  
Salz, 3 EL Milch  
150 g Butter

#### Für den Belag:

200 g Pellkartoffeln  
200 g geräucherte  
Putenbrust  
1 Stange Porree  
500 g Sauerkraut  
2 EL Butterschmalz  
½ TL Pfeffer- und  
Korianderkörner  
3 Eier  
200 g Sahne  
¼ l Milch  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Ca. 60 Min.

Die Zutaten für den Mürbeteig zu einem Teig verkneten, ausrollen und in eine Form von 28 cm Durchmesser geben. Am Rand den Teig etwas hochziehen. Den Teig mit der Gabel einstechen und im Backofen bei 200 ° Ober-/Unterhitze 10 Minuten vorbacken.

Kartoffeln mit Schale kochen, abschrecken, pellen und würfeln.  
Putenbrust und

Porree in feine Streifen schneiden.  
Sauerkraut abtropfen lassen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, alle Zutaten kurz anbraten und auf dem Teig verteilen. Pfeffer und Korianderkörner mahlen und über die Quiche streuen.

Eier,  
Sahne und  
Milch verquirlen, mit  
Salz und Pfeffer würzen und über die Quiche gießen. Die Quiche im Ofen in 30 Minuten goldbraun backen. Anschließend noch 10 Minuten bei ausgeschaltetem Backofen ruhen lassen, dann in Stücke schneiden und servieren.

## Kürbis-Rösti

### Zutaten:

für 4 Personen

500 g Kürbis Hokkaido  
500 g Kartoffeln  
2 Eier  
Pfeffer, Salz  
Muskat  
Fett zum Braten

#### Für den Dip:

150 g Crème fraîche  
150 g saure Sahne  
Pfeffer, Salz  
Kräuter nach Wahl  
einige Spritzer  
Zitronensaft

### Zubereitung:

ca. 45 Min.

Kürbis waschen, vierteln, die Kerne entfernen und grob raspeln.  
Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln.

Kürbis und Kartoffeln mit den Eiern verrühren und mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.

Die Kürbis-Kartoffel-Masse esslöffelweise im heißen Fett von beiden Seiten braten und im Ofen warmhalten.

Crème fraîche mit saurer Sahne, Pfeffer, Salz, Kräutern und Zitronensaft verrühren.

Die Rösti-Taler zusammen mit dem Dip auf Tellern anrichten und sofort servieren.