



WILDE SAU

Wilde Quiche Lorraine

Wilde Quiche Lorraine

Für 4 Personen

Teig:

- 200 g Mehl Type 405
- 5 g Meersalz
- 125 g Butter
- 1 Ei
- 1 EL kaltes Wasser

Füllung:

- 2 EL Butter
- 3 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Wildschweinschinken, gekocht, in Scheiben geschnitten
- 200 g Emmentaler, am Stück
- 200 g Champignons
- 3 Eier
- 200 g Sahne
- etwas Butterschmalz
- etwas Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
- etwas Muskatnuss

Backform, 26 cm Ø

So wird's gemacht

Mehl und **Salz** in eine Rührschüssel geben und vermischen. **Butter** in Würfel schneiden, mit **Ei** und **Wasser** zum **Mehl** geben. Mit den Knethaken zügig zu einem Teig verarbeiten. Für 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Den Boden der Backform mit Backpapier auslegen und den Rand buttern.

Zwiebeln und **Knoblauch** schälen und in feine Würfel schneiden. **Schinken** in 1 cm große Würfel schneiden. **Butter** in einer Pfanne schmelzen und **Schinken, Zwiebeln** und **Knoblauch** bei mittlerer Hitze darin andünsten. Abkühlen lassen.

Champignons waschen und trocken tupfen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden. **Butterschmalz** in die Pfanne geben und heiß werden lassen und **Pilze** darin anbraten. **Salzen** und **pfeffern**. Zur Seite stellen.

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Teig auf bemehlter Fläche ausrollen, in die Form legen und dabei einen Rand von 3 cm andrücken. Boden mit Gabel einstechen. **Zwiebel-Schinken-Masse** mit 2/3 der **Pilze** mischen und auf dem Teig verteilen. **Käse** grob reiben und auf der Masse verteilen. **Eier** und **Sahne** verrühren. Mit **Salz, Pfeffer** und **Muskatnuss** abschmecken und auf die Quiche gießen. Rest **Pilze** dekorativ darauf verteilen.

Auf die mittlere Schiene in den Backofen stellen und ca. 50 Min. backen. Eventuell Oberfläche mit Alufolie abdecken.