



Elsässer Krautkuchen, pikant und herzhaft

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Überzeugt auch Sauerkraut Skeptiker; harmoniert hervorragend mit Munster Käse

Zutaten

- Für 30 cm Pie- oder Tarte Form:
- 500 g Gekonntgekocht Hefe Teig (Siehe Teige / Massen)
- Für die Füllung:
- 500 g mildes Weinsauerkraut, ausgedrückt (Ev. abgespült, falls zu sauer)
- 1/4 l Elsässer Riesling
- 2 mittelgroße Zwiebeln, halbiert, in Scheiben
- 1 El Butter oder Butterschmalz
- 100 g Munster Käse in Scheiben
- 125 g geriebener Bergkäse, Appenzeller, Gouda oder Emmentaler
- 100 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 4 ganze Eier
- 1 Lorbeerblatt, 2 - 3 Wacholderbeeren, 5 - 6 Pfefferkörner, 1 Tl Kümmel in einem Laschen - Teebeutel

Zubereitungsart

Schritt1

Die Pie- oder Tarteform zunächst ausfetten und den noch einmal durchgekneteten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Bis zum oberen Rand "aufgekantet" in die Form geben, etwas andrücken und abgedeckt an einem warmen Ort "ca. 1 Stunde aufgehen" lassen

Schritt2

Die Zwiebeln in Butterschmalz glasig angehen lassen und das gut ausgedrückte Sauerkraut dazu geben. Mit dem Riesling angießen, das Gewürzsäckchen dazu geben, nachschmecken.

Schritt3

Ca. 10 min. leise köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist, abkühlen lassen.

Schritt4

Den Backofen auf 180°C Ober - / Unterhitze vorheizen, die Eier mit der Sahne, der Milch und dem Reibkäse verklappern, etwas pfeffern, würzen.

Schritt5

Das vorbereitete Sauerkraut verteilen, den Eier Guss darüber geben und mit den Munster Käse Scheiben gleichmäßig belegen.

Schritt6

Für 40 - 45 min. in den auf 180 ° C Ober / Unterhitze vorgeheizten Backofen schieben, bis der Eier Guss gestockt und die Tarte appetitlich gebräunt ist.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Etwas abkühlen lassen, aus der Form nehmen, portionieren und mit einem Glass Elsässer Riesling genießen.

Tags: rezepte aus dem elsass, riesling, weinsauerkraut

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/elsaesser-krautkuchen-pikant-und-herzhaft/>