

Hackfleisch- Rhabarber-Quiche „Harmonie“

Zutaten für 1 Quiche-Form von ø 26 cm (für 4 – 6 Personen):

- 250 g Weizenmehl
- 125 g Butter (Zimmertemperatur) + etwas Butter zum Einfetten der Quiche-Form
- 1-2 El Wasser
- 1 Glas Weckzeit Chutney Rhabarber „Harmonie“
- 1 große Gemüsezwiebel
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- frischer Pfeffer (Pfeffermühle)
- 600 g Rinderhackfleisch
- 100 g geriebenen Emmentaler
- 3 Eier
- 200 g Sahne
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

1.) Mehl, Butter ½ Tl. Salz und Wasser in eine Schüssel geben, mit den Händen zu einem Teig verkneten und 20 Min. kalt stellen.

2.) Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und die Form mit etwas Butter gut einfetten. Für den Belag die Gemüsezwiebel schälen, klein würfeln und im Öl bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Das Hackfleisch zufügen und unter Rühren krümelig braten. Mit 1 Tl Salz und frischem Pfeffer würzen (Pfeffermühle ca. 7-8 Umdrehungen) und beiseite stellen.

3.) Den Teig auf wenig Mehl dünn ausrollen und die Form damit auslegen, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Auf dem Boden, zuerst das Rhabarber Chutney und dann das gebratene, etwas abgekühlte Hackfleisch darauf verteilen.

4.) Für den Guss den Emmentaler reiben. Eier, Sahne, ½ Tl Salz und etwas frisch geriebene Muskatnuss (ca. 1 Prise) mit einem Schneebesen verquirlen und auf die Füllung gießen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und die Quiche im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180 Grad) ca. 35 - 40 Min. goldbraun backen.

Guten Appetit!