

Quiche Lorraine (1 Springform (28 cm), für 4 Personen) · ca. 1 Std.

Speck und Lauch in einem Guss aus Eiern und Sahne auf Mürbeteig.

Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen							
Teig ca. 10 Min. vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen							
1 Rolle Quiche- oder Mürbeteig (rund, 32 cm)	mit dem Backpapier in die Springform (28 cm) legen, Rand ca. 2 cm hochdrücken	Boden mehrfach mit der Gabel einstechen	10 Min. bei 200 °C vorbacken, dann Ofen auf 180 °C herunterschalten	Speck und Lauch auf dem Boden verteilen	Guss darübergießen	auf unterster Schiene ca. 35 Min. backen, bis der Guss gestockt und goldbraun ist	10 Min. ruhen lassen, aus der Form lösen
200 g Speckwürfel (geräuchert)	ohne Fett bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. anbraten, bis das Fett austritt	Lauch dazugeben und im Speckfett ca. 5 Min. weich dünsten	etwas abkühlen lassen				
2 Stangen Lauch	längs halbieren, gründlich waschen, in feine Halbringe schneiden						
4 Eier	kräftig verquirlen						
200 g Sahne							
150 g Crème fraîche							
frisch geriebene Muskatnuss							
Pfeffer							
wenig Salz							

Tipps

- Den Speck vorher anbraten – roh gibt er Wasser und Fett in den Guss, der Boden weicht durch und der Speck bleibt blass und weich. Im ausgelassenen Fett dünstet dann gleich der Lauch.
- Salz sparsam einsetzen, der Speck bringt schon viel mit.
- Ein runder 32-cm-Teig reicht in einer 28er-Springform für einen Rand von gut 2 cm – genau richtig für die Menge Guss.
- Das Vorbacken sorgt dafür, dass der Boden knusprig bleibt. Wer es eilig hat, kann es weglassen und dafür 5–10 Min. länger backen.
- Der Lauch sollte weich, aber nicht braun sein. Gibt er viel Wasser ab, kurz offen weiterdünsten, bis es verdampft ist – sonst wird der Guss wässrig.

- Das Original aus Lothringen kommt ohne Lauch und ohne Käse aus. Wer mag, streut zusätzlich 100 g geriebenen Gruyère oder Bergkäse auf die Füllung.