

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Sauerkraut-Lauch-Kuchen

Zutaten für den Teig: 230 gr. Vollkornmehl, ein wenig Meersalz, 100 gr. Creme fraiche, 1 El. Essig, 60 gr. Butter.

Alle Zutaten zu einem glatten, und geschmeidigen Teig verrühren, abdecken und 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Zutaten für die Füllung: 2 Lauchstangen, 1 El. Öl, 500 gr. rohes Sauerkraut, 200 ml. trockener Weißwein, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, 150 gr. süße Sahne, 50 gr. Korinthen und 200 gr. durchwachsenen und gewürfelten Speck.

Den Speck in einem größerem Topf auslassen, den klein geschnittenen Lauch und das Sauerkraut hinzufügen und kurz mitdünsten. Den Weißwein angießen und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Rund 45 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Die süße Sahne und die Korinthen hinzufügen und so lange köcheln lassen bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist. Den Backofen auf 200 ° vorheizen. Mit dem Teig eine gefettete Springform auslegen und auch einen höheren Rand formen. Die Füllung darauf verteilen und bei 200 ° zirka 30-35 Minuten backen.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)