

Lauchfladen mit Speck

Fladen • Wähe • Kuchen



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

Backofen:

Den Backofen auf 220 Grad (Umluftbackofen auf 200 Grad) vorheizen

Speckwürfel, Butter, Zwiebeln, Knoblauch sowie Lauch, Fleischbouillon:

In einer Pfanne – ohne Zugabe von Butter oder Öl – die Speckwürfelchen auslassen. Danach die Hitze reduzieren und die Butter zu den Speckwürfeln geben
Zwiebeln, Knoblauch darin glasig dünsten. Mit der Fleischbouillon ablöschen, den Lauch hinzugeben und ca. 8 Minuten weitergaren
Das Gemüse mit kräftig Aromat, etwas Salz sowie Pfeffer, einem Hauch Cayennepfeffer würzen. Sollte das Gemüse/Speckgemisch zuviel Sauce aufweisen, einkochen lassen. Danach auf die Seite stellen und erkalten lassen

GUSSZUBEREITUNG

Eier, Milch, Creme fraîche sowie Käse:

In einer Schüssel die Eier verquirlen, Milch und Creme fraîche sowie Käse beifügen. Gut umrühren (mischen). Den Guss mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken

Kuchenblech, Backpapier, Kuchenteig, Lauch-Speckmasse, Guss:

Den Teig auf einem mit Backpapier belegten Kuchenblech (oder Backform) mit ca. 30 bis 33 cm ø auslegen. Bitte den Teigboden NICHT einstechen. Die Lauch-Speckmasse gleichmässig darauf verteilen. Den Guss gleichmässig darüber giessen

Backen:

Im vorgeheizten Ofen – (unterste Rille) – ca. 45 Minuten backen

Bemerkungen

KGZ-Kochanlass 31.1.2009 verantwortlich Hans-Ruedi Roth

Bewertung (max. 5 Sterne)



Zutaten

1 Stück Kuchenteig ø 33 cm (nicht Blätterteig), fertig

800 gr Lauch, geputzt und in feine Ringe geschnitten

1 Stück Zwiebel, gross, geschält und fein gehackt
2 Zehen Knoblauch, gepresst oder fein gehackt
150 gr durchwachsenen Speck (Würfelchen)
1 EL Butter

1 dl Fleischbouillon, Instant (es darf auch Gemüsebouillon sein)

Salz, Pfeffer aus der Mühle, Cayennepfeffer, Muskat, Aromat

3 Stück Eier
1/8 lt Milch

1 Becher Creme fraîche (Sauerrahm), ca. 1,8 bis 2 dl

150 gr geriebener Emmentaler (kräftige Sorte) oder Greyerzer Surchoix

Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss