

Sauerkraut Kuchen

Zutaten für 6 Personen

1 Mürbeteig
250g gekochtes Sauerkraut
200g geräucherte Speckwürfel
150g Conté (Käse)
4 Eier
40cl flüssige Sahne
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Der Ofen auf 180° vorwärmen.

Den Teig in eine 28cm Durchmesser Form einlegen.

Die Eier und die Sahne in eine Schüssel mischen, salzen und pfeffern. In eine Pfanne, die Speckwürfel in Fett Minuten braten lassen. Abtropfen lassen

Mit einem Schalmesser, der Conté in dünnen Lamellen schneiden.

Das Sauerkraut auf den Teig verteilen, und die Eier darüber gießen.

Mit Conté bestreuen.

40 Minuten in den Ofen garen lassen.

Dieser Sauerkraut Kuchen isst man handwarm.

Tarte à la choucroute

Pour 6 personnes

1 pâte brisée,
250 grammes de choucroute cuite,
200 grammes de lardons fumés,
150 grammes de comté,
4 œufs,
40 centilitres de crème liquide,
Sel et poivre.

Préparation

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 centimètres de diamètre.

Dans un saladier, mélangez les œufs avec la crème, salez et poivrez. Dans une poêle, faites revenir les lardons sans matière grasse pendant 3 minutes.

Egouttez-les.

A l'aide d'un économe, émincez le comté en fines lamelles. Répartissez la choucroute sur le fond de la tarte, répartissez les lardons sur la choucroute puis versez les œufs battus par-dessus. Parsemez de comté.

Mettez au four pendant 40 minutes.

Cette tarte se déguste tiède.

Tarta z siekaną kapustą

Składniki dla 6 osób

1 ciasto kruche
250 ugotowanej posiekanej kapusty
250 g wędzonego boczku
150 g żółtego sera comté
4 jaja
40 centylitrów śmietanki
Sól, pieprz

Przygotowanie

Podgrzać piekarnik do 180°C (termostat 6)
Rozłożyć ciasto w foremce o średnicy 28 cm.
W misce wymieszać jaja ze śmietanką posolić i popieprzyć. Na patelni nie dodając tłuszczu podsmażyć przez 3 min boczek pokrojony na malutkie kawałki. Odsączyć. Przy pomocy specjalnego nożyka pokroić ser na cieniutkie plasterki. Rozłożyć równomiernie kapustę na cieście, następnie boczek na kapuście, wlać ubite jaja. Obłożyć serem.
Piec w piekarniku około 40 min.
Tarte podajemy letnią.