



BAYERISCHER HOF

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



SPITZKOHL-TARTE



- Zutaten
- Zubereitung



ZUTATEN

Pâte Brisée (1 Form 24 oder 26 cm)

200	Gramm	Mehl 550
125	Gramm	Kalte Butter gewürfelt
5	Gramm	Meersalz
1	Stück	Ei Größe M
2	Esslöffel	Wasser

Masse (1 Form 24 oder 26 cm)

1	Stück	Spitzkohl (ca. 700 g), wenn möglich Filderkraut
2	Stück	Zwiebeln in Julienne
130	Gramm	Sahne
2	Stück	Eier Größe M
150	Gramm	Geriebenen gereiften und würzigen Hartkäse (z.B. Bergkäse, Comté, Greyerzer...)
2 - 3	Stück	Grobe rohe Bratwurst (ca. 200 g)
		Muskatnuss gerieben
1	Stück	Knoblauchzehe gerieben
		Meersalz
		Pfeffer schwarz aus der Mühle
		Kümmel
		Rapsöl
1	Bund	Schnittlauch fein geschnitten



ZUBEREITUNG

Pâte Brisée (1 Form 24 oder 26 cm)

Alle Zutaten zügig verkneten, mehrere Stunden kühlen und anschließend auf ca. 2 - 3 mm ausrollen und in die Backform geben. Bei 180° Ober-/Unterhitze 15 Minuten blind backen.

Masse (1 Form 24 oder 26 cm)

Spitzkohl vierteln und den Strunk entfernen. Den unteren Teil relativ fein schneiden, zur Spitze hin etwas grobblättriger. Mit den Zwiebeln, Salz und Rapsöl in einer Pfanne anschwitzen, den Kümmel zugeben und mitschwitzen.

Die Eier mit Sahne verquirlen. Den geriebenen Knoblauch, Käse und in Stücke gezupfte Bratwurst ohne Saitling und Schnittlauch zugeben. Anschließend mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen und verrühren.

Den angeschwitzten Kohl mit der Eiermasse vermischen und durcharbeiten. In die Mürbteigform füllen und bei 180° C Ober-/Unterhitze ca. 40 - 45 Minuten goldbraun backen. Mit einem Spieß den Garpunkt prüfen, ob es ausreichend durchgebacken ist.



Chef de Cuisine Garden - Philipp Pfisterer

WIR WÜNSCHEN IHNEN
VIEL SPASS BEIM KOCHEN
UND GENIESSEN.