

Zwiebelkuchen

Zum Vesper – Neuer Wein und Zwiebelkuchen

Zutaten (für eine Quiche-Form mit 28 cm Durchmesser)

Für den Teig :

200 g Mehl,
½ Würfel Hefe,
1 TL Zucker,
100 ml Wasser, lauwarm,
40 g Butter, lauwarm,
1 Ei, Größe M,

Mehl zum Bearbeiten,

Margarine zum Einfetten der Form,

Für den Zwiebelkuchenbelag :

1 kg Zwiebeln,
100 g Bauchspeck, geraucht,
2 EL Sonnenblumenkernöl,
200 g Schmant,
2 Eier, Größe M,

Salz,

Pfeffer,

1 TL Kümmel.

Zubereitung

Herstellung des Hefeteiges :

In eine vorgewärmte große Tasse die Hefe hineinbröckeln, mit dem lauwarmen Wasser begießen, den Zucker und etwas von dem abgewogenen Mehl hinzugeben. Diesen Vorteig (Dampferl) bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis die Hefe gut aufgegangen ist. (etwa 15 Min.)

In einer Rührschüssel mit dem Knethaken des Handrührgerätes Mehl, Eier und Butter verkneten, dabei nach und nach den Vorteig zugeben. Den Teig so lange kneten bis er glatt und geschmeidig ist. Den Teig in der Rührschüssel mit einem feuchten Tuch abgedeckt 20 Min. gehen lassen, dann nochmals durchkneten und wieder 20 Min. gehen lassen.

Für den Belag des Zwiebelkuchens :

Inzwischen die Zwiebeln schälen, halbieren (je nach Größe auch vierteln) und in dünne Streifen schneiden. Den Speck von der Schwarte und von Knorpeln befreien (dann sollten es 100 g sein). Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Speckwürfel in einer Pfanne ohne Öl anrösten / auslassen. Die Speckwürfel herausnehmen und beiseite stellen. Das Öl zu dem ausgelassenen Fett in die Pfanne geben und die Zwiebeln darin weich dünsten. Dazu anfangs einen Deckel auf die Pfanne geben. Wenn die Zwiebeln nach etwa 20 Min. weich sind den Deckel von der Pfanne nehmen und die Flüssigkeit verdampfen lassen. (Andernfalls die Zwiebeln auf einem Sieb abtropfen lassen.)

Den Backofen auf 200 °C Ober- Unterhitze vorheizen. Die Kuchenform mit Margarine gut einfetten. Den Teig auf wenig Mehl auf die Größe der Form ausrollen. Den Teig in die Form legen und am Rand gut hochziehen.



WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Backen > Rezept : Zwiebelkuchen

Die Zwiebeln mit den Speckwürfeln mischen, mit dem Schmant verrühren und mit Salz, Pfeffer und dem Kümmel gut würzen. Den Kümmel möglichst grob mahlen. In die gut gewürzte Zwiebelmasse die Eier einrühren.

Den Zwiebelkuchen auf der mittleren Schiene bei 200 °C mit Ober- Unterhitze etwa 45 Min. backen.

Den fertigen Zwiebelkuchen möglichst warm servieren.

Dazu gehört traditionell neuer Wein, aber ein Gläschen „alter“ Weißwein schmeckt dazu noch viel besser.