

Aus dem Rezeptbuch von Küchenchef Christian Popp

Gericht des Monats – Oktober 2017

Zwiebelkuchen

Zutaten für ein Blech:

450 g	Mehl
220 ml	Wasser
50 g	Butter
1 Pck.	Trockenhefe
800 g	Zwiebeln
200 g	Speck
1 EL	Öl
1 EL	Butter
3	Eier
200 ml	Sahne
250 g	Käse



Zubereitung:

Mehl, Hefe und Salz in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken und das kalte Wasser hineingeben. Die weiche Butter zufügen und alles zu einem Teig kneten. Den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Später auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche in Backblechgröße ausrollen. Auf das Backblech legen und die Ränder nach oben andrücken.

Für die Füllung Ei und Sahne mit einem Pürierstab verquirlen und mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen.

Zwiebel pellen, halbieren und in Streifen schneiden. Speck klein schneiden. Beides in einer Pfanne mit der Butter und dem Öl Farbe nehmen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Eiermasse zufügen und unterrühren. Abschmecken und gegebenenfalls noch einmal nachwürzen.

Die Füllung auf den Teig geben, Käse darüber streuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30 min backen.

Mein Tipp:

Perfekt zum Zwiebelkuchen passt ein Glas bester fränkischer Federweißer. Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!

Gez. Christian Popp, Küchenchef