

Zwiebelkuchen

Rezeptidee: Gutsküche Weingut August Eser

Was passt besser zur herbstlichen Jahreszeit als ein deftiger Zwiebelkuchen.

Dazu trinken wir entweder einen Federweißen direkt aus dem Holzfass gezogen oder unseren Riesling <Schlüsselerlebnis> VDP.GUTSWEIN. Ein an der Grenze zu trocken liegender Riesling mit schönem Aromenspiel und nicht zu dominant.

Zutaten/ Einkaufsliste

Für 4 Personen bzw. ein Blech

Der Teig:

450g Mehl
220ml Wasser
50g Butter
1 Päckchen Trockenhefe
1 Prise Salz
etwas Zucker

Der Belag:

800 g Zwiebel
200 g Speck
3 Eier
50 g Crème Fraîche
max. 200 ml Sahne
200 g geriebener Gratin Käse
Pfeffer und Salz
Muskat
1 EL Kümmel (wer mag)

Zubereitung

Der klassische Hefeteig: Mehl, Hefe, Salz und Zucker werden in einer Schüssel vermischt. In der Mitte bitte eine Kuhle drücken und das Wasser und die weiche Butter hinzufügen. Alles zu einem Teig kneten und zugedeckt 30 min ruhen lassen.

Später auf dem Backblech ausrollen. Ich verwende Backpapier.

Vorher kommt aber die Tränendrüse: Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Den Speck würfeln und mit den Zwiebel Streifen in der Pfanne andünsten. Die Zwiebeln sollten keine Farbe bekommen aber schon fast durch sein. Das Ganze abkühlen lassen und dann die Eier und Crème fraîche unterrühren. Sahne nach Gefühl, je nach Feuchtigkeit der Zwiebelmasse. Mit Pfeffer, Salz, Muskat und Kümmel (Bekömmlichkeit) abschmecken. Die Füllung auf den Teig verteilen, ruhig bis zum Rand, wobei die Flüssigkeit nicht auslaufen sollte. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 20 min backen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung dieses Gerichtes und einen guten Appetit!

Dodo Freiherr zu Knyphausen und Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen

Ihre Dodo und Désirée zu Knyphausen