Schwäbischer Zwiebelkuchen



Diese Fotos hat uns freundlicherweise Udo Dehner zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Teig:

- 500 g Mehl (Type 405)
- 2 Eier
- 125 ml lauwarme Milch
- 30 g Hefe
- 2 EL Öl
- 1 Prise Salz

Außerdem:

- 2 kg Zwiebel (in feinen Würfel)
- 150 g geräuchter Bauch (in feinen Würfel)
- 250 ml süße Sahne
- 250 ml saure Sahne
- 5 Eier
- 40 g Mehl
- 80 g Butter
- Salz, Pfeffer, Kümmel, Muskat

Diese Fotos hat uns freundlicherweise Udo Dehner zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zubereitung

1. Hefe mit Milch verrühren und zugedeckt etwas aufgehen lassen. Mit den restlichen Zutaten vermengen und zugedeckt etwa 1 Stunde an einen warmen Ort gehen lassen.

2. Zwiebel in Butter glasig dünsten, Speck knusprig in der Pfanne anbraten, mit den restlichen Zutaten gut vermengen und würzen.

3. Ausgewellten Hefeteig auf gebuttertes Blech (35 cm Durchmesser) legen, Zwiebelmasse einfüllen, restlichen Teig vom Rand abschneiden, Belag mit Kümmel bestreuen, etwa 1 Stunde bei 200°C im Backofen hellbraun ausbacken. Heiß servieren.

Tipp:

Als Abwandlung kann an der Stelle der Zwiebel auch junges Weißkraut verwendet werden.

Weinempfehlung:

neuer Wein und Federweißer

Danke:

Vielen Dank an Andre Eckardt für dieses leckere Rezept.