Nah&Frisch

Christiane Leesker, Vanessa Jansen | Professional

Zweierlei Zwiebelkuchen – halb Speck, halb Käse-Kümmel

Griaß di Rezepte | Fingerfood | Fußball Party | Gartenparty | Herbst

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Eigelb und 1/2 TL Salz hinein- geben, die Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Dabei das Eiswasser nach und nach zugießen. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt im Kühlschrank 45 Minuten ruhen lassen. Für den Belag Zwiebeln und Knoblauch schälen. Die Zwiebeln würfeln oder in feine Ringe schneiden, den Knoblauch fein hacken. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei schwacher Hitze in etwa 10 Minuten goldgelb und glasig anschwitzen (nicht bräunen). Den Knoblauch unterheben und kurz mitdünsten. Die Zwiebelmischung mit Mehl bestäuben und gut durchrühren. In einer zweiten Pfanne den Speck ohne Fett knusprig ausbraten.

Für den Guss Sauerrahm, Senf, Eier, Eigelb, Salz, Pfeffer, Majoran und Muskat verquirlen. Zur Zwiebelmischung hinzufügen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als das Blech ausrollen. Vorsichtig auf das Backblech legen und dabei einen kleinen Rand hochziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Hälfte der Zwiebelmischung zum Speck in die Pfanne geben und gut unterrühren. Unter die übrige Zwiebelmischung Käse und Kümmel rühren. Die beiden Mischungen auf je einer Hälfte des Teigs verteilen. Den Zwiebelkuchen im vorgeheizten Ofen auf zweiter Schiene von oben etwa 40 Minuten backen. Herausnehmen, in Stücke schneiden und warm oder kalt servieren.

ZUTATEN

- FÜR DEN TEIG:
- 250 g Weizenmehl (Type 405), etwas mehr zum Verarbeiten
- 1 Eigelb
- Salz
- 120 g Butter
- 75 ml Eiswasser
- FÜR DEN BELAG:
- 1 kg Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Öl
- 1 gehäufter EL Mehl
- 200 g Speckwürfel
- 200 g geriebener Käse (z. B. Bergkäse)
- 1 TL Kümmelsamen
- FÜR DEN GUSS:
- 300 g Sauerrahm
- 2 TL scharfer Senf (z.B. Dijonsenf)
- 3 Eier
- 1 Eigelb
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- gerebelter Majoran
- frisch geriebene Muskatnuss