

Kochen**Ludwig Heer****Montag, 02.09.2024****Zwiebelkuchen mit Speck und Sauerrahm****Für 4 Personen****Zutaten****Für den Hefeteig**

300 g Mehl
2 Eigelb Größe M)
40 g Butter, weich
20 g Hefe, frisch
100 ml Milch
etwas Salz

Für den Belag

300 g Zwiebeln
150 g Speck (Frühstücksbacon in Scheiben)
30 g Butter oder Pflanzenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Muskatnuss
3 Eier (Größe M)
100 g Sahne
150 g Sauerrahm

Zubereitung

1. Die Milch leicht erwärmen und ca. 20 ml sowie ca. 30 g Mehl mit der Hefe verrühren und alles ca. 15 Minuten gehen lassen.
2. Das übrige Mehl in eine Schüssel geben und drei Mulden eindrücken.
3. In eine Mulde die Eigelbe geben, in die zweite die Butter und in die dritte die angerührte Hefe.
4. Die restliche Milch und eine Prise Salz zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
Diesen abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen.
5. Inzwischen Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden.
Die Speckscheiben am besten tiefgefroren in feine Würfel schneiden.
6. Speck und Zwiebel in Butter ca. 4-6 Minuten goldgelb andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
und lauwarm abkühlen lassen.
7. Ei, Sahne und Sauerrahm vermengen und ebenfalls mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
8. Eine ofenfeste große Pfanne leicht fetten.
9. Den (selbstgemachten) Teig mit Hilfe eines Wellholzes auf einer mehlierten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn, etwas größer als den Pfannenboden (für einen kleinen Rand) ausrollen.
10. Eine beschichtete Pfanne mit Butter ausstreichen und die Teigplatte einlegen und jeweils ca. 30 Sekunden von beiden Seiten anbraten. Die Speck- Zwiebelmasse gleichmäßig darauf verteilen und mit der Ei-Mischung übergießen.
11. Die Pfanne mit dem Zwiebelkuchen erneut kurz auf dem Herd erhitzen. Anschließend im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten fertig backen, bis der Boden fest und die Zwiebeln goldgelb sind. Gegebenenfalls nach dem Backen noch etwas Butter in die Pfanne geben und den Boden schön knusprig nachbraten.
12. Zwiebelkuchen kurz ruhen lassen, portionieren und genießen. Dazu passt Salat.



Tipp: Das übrige Eiweiß vom Hefeteig einfach unter die Ei-Sauerrahm-Masse mischen.
Der Zwiebelkuchen gelingt auch gut mit fertigem Pizzateig aus dem Kühlregal, wenn es noch schneller gehen soll.