



Zwiebelkuchen mit Mürbeteig

Ein Rezept von meiner Omi

Die sehr fein geschnittenen Zwiebeln (man kann sie auch in der Küchenmaschine hacken) in der Butter langsam dämpfen. Sie sollen weich, aber nicht gebräunt sein. Abkühlen lassen und den gewürfelten Schinken untermischen. Diesen Schritt kann man auch am Vorabend vorbereiten.

Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver und etwas Salz mischen und auf die Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Da hinein die beiden ganzen Eier aufschlagen. Margarine (evtl. braucht man weniger als 200 g) in Stückchen an den Rand geben. Mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verarbeiten und diesen etwa 30 min. kalt stellen. Wenn er sich nicht gut verarbeiten lässt, einen EL Wasser beigegeben.

Für den Belag nun die vier Eier mit einem Becher Sauerrahm verquirlen, mit etwas Salz und Kümmel nach Geschmack würzen und mit 2 EL Weizenmehl etwas binden.

Den Teig dünn auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech ausrollen. Mit etwas Sauerrahm-Eier-Mischung bestreichen. Darauf die abgekühlten Zwiebeln aus Schritt 1 geben. Mit der restlichen Sauerrahm-Eier-Mischung bedecken.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) etwa 45 - 60 min. backen. Warm servieren.

Dazu schmeckt natürlich in der Saison Federweißler, aber auch anderer Weißwein sehr gut. Den Schinken können Vegetarier einfach weglassen, es tut der Sache keinen Abbruch. Das Rezept stammt von einer Schwarzwälder Arbeitskollegin meiner Großmutter.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Ruhezeit	ca. 30 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 1 Stunde
Gesamtzeit	ca. 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad	normal



Zutaten für 5 Portionen:

Für den Belag:

1 kg	Zwiebel(n), sehr fein geschnitten
100 g	Butter
1 Becher	Sauerrahm
4	Ei(er)
2 EL, gestr.	Weizenmehl
150 g	Schinken, roh, mager, gewürfelt
etwas	Salz
	Kümmelpulver

Für den Teig:

300 g	Weizenmehl
2 TL	Backpulver
2	Ei(er)
g	Margarine
etwas	Wasser
etwas	Salz

Rezept von: aheinrich72