

Zwiebelkuchen vom Blech

Für 8 Personen

Für den Hefeteig:

400 g Weizenmehl, 550	1/2 TL Salz	50 g weiche Butter
1 Ei	1 Prise Zucker	200 ml Milch
20 g frische Hefe		

Für den Belag:

1,5 kg Zwiebeln	150 g durchw. Speck	25 g Butter
4 Stiele glatte Petersilie	100 g Gouda, mittelalt	2 Eier
200 g saure Sahne	Salz	Pfeffer
1 TL Kümmel		

Außerdem:

30 g weiche Butter	Weizenmehl
--------------------	------------

Für den Hefeteig Mehl in eine Rührschüssel sieben. Salz, weiche Butter, das Ei, Zucker und Milch zugeben, die Hefe hinein bröckeln. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder Küchenmaschine auf kleiner Stufe ca. 6 Minuten verkneten. Dann den Teig auf höherer Stufe 4 Minuten glatt kneten.

Den Teig zu einer Kugel formen, und in einer Schüssel zugedeckt bei Zimmertemperatur 1 Stunde gehen lassen.

Währenddessen für den Belag die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls in Würfel schneiden.

Speck in einer großen Pfanne auslassen. Zwiebeln und die Butter zugeben und unter Wenden glasig dünsten. Abkühlen lassen.

Petersilie abrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Petersilie unter die gedünsteten Zwiebeln mischen.

Den Hefeteig nochmals kräftig durchkneten. Dann auf wenig Mehl zu einem Rechteck von 40 x 30 cm ausrollen.

Ein Backblech (ca. 40 x 30 cm) mit Butter ausfetten und mit Mehl bestäuben. Den ausgerollten Teig aufs Blech legen, dabei den Teig am Rand etwas hochziehen. Mit einem sauberen Geschirrtuch zugedeckt weitere 15 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Inzwischen den Gouda reiben. Die Eier in einer Schüssel leicht schaumig aufschlagen. Saure Sahne, Salz, Pfeffer und Kümmel dazugeben und alles glatt verrühren.

Geriebenen Käse und den Eier-Mix unter die Zwiebel-Speckmasse rühren und alles auf dem Teig verteilen.

Den Zwiebelkuchen im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten goldbraun backen.

Den Zwiebelkuchen aus dem Ofen nehmen, Blech auf ein Kuchengitter setzen. Vor dem Anschneiden kurz ruhen lassen. Am besten schmeckt der Zwiebelkuchen lauwarm.

Sören Anders am 12. Oktober 2023