

Rezept

Zwiebelkuchen mit Räucherspeck

Ein Rezept von Zwiebelkuchen mit Räucherspeck, am 19.04.2024

Zutaten

| | |
|-----------------------------|--|
| 260 g Mehl | Salz |
| 175 g kalte Butter | 4 Eier |
| 800 g Zwiebeln | Pfeffer |
| 1/3 TL ganzer Kümmel | 100 g durchwachsener Räucherspeck |
| 250 g saure Sahne | Butter für die Form |
| Mehl zum Arbeiten | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Spring- oder Tarteform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig 250 g Mehl mit 1/2 TL Salz mischen. 125 g Butter in Flöckchen daraufgeben und alles zwischen den Händen zu feinen Bröseln zerreiben. 1 Ei und 2–4 EL Wasser dazugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden. In einer Pfanne 50 g Butter zerlassen und die Zwiebeln darin bei kleiner bis mittlerer Hitze in ca. 15 Min. weich dünsten (sie sollten nicht bräunen). Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. 1 EL Mehl darüberstäuben, unterrühren und die Pfanne vom Herd nehmen. Den Speck fein würfeln. Saure Sahne mit 3 Eiern verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Zwiebeln mischen.
3. Backofen auf 200° vorheizen, Form einfetten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die Form legen, dabei einen Rand formen. Zwiebelmasse auf dem Teig verteilen und den Speck darüberstreuen. Den Zwiebelkuchen im Ofen (Mitte) in ca. 35–40 Min. goldgelb backen. Vor dem Anschneiden etwas abkühlen lassen.