Deftiger Elsässer Zwiebelkuchen

Ein Muss im Spätsommer: "Roter Sauser" zu Elsässischem Zwiebelkuchen

Zutaten (für ein Blech)

Teig

450 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
1 Prise Zucker
1 Prise Salz
225 ml lauwarmes Wasser
50 g halb zerlassene Butter

Belag

800 g Zwiebeln (6-7 mittelgroße Zwiebeln)
250 g gewürfelter Speck
50 g Butter
3 Eier
200 ml süße Sahne
Salz
Pfeffer
1/2 Tl Muskat
2 Tl Kümmel
400 g Streukäse (z.B. Edamer)

Zubereitung

1. Das Mehl zusammen mit der Hefe und je einer Prise Zucker und Salz in einer Rührschüssel vermengen. In die Mitte der Masse eine Mulde drücken und in diese das lauwarme Wasser geben. Die zerlassene Butter hinzufügen, alles mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten und diesen etwa eine halbe Stunde lang an einem warmen Ort ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Zwiebeln pellen, halbieren und in Halbringe schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel-Halbringe gemeinsam mit dem gewürfelten Speck darin glasig andünsten.
3. Die Zwiebel-Speck-Masse abkühlen lassen und währenddessen die Eier und die süße Sahne in einer kleinen Rührschüssel mit dem Handmixer verquirlen sowie mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kümmel würzen.
4. Das Eier-Sahne-Gemisch über die Zwiebel-Speck-Masse geben, alles miteinander vermengen und ggf. nochmals nachwürzen.
5. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Nun den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in Backblechgröße ausrollen, diesen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und anschließend die Ränder nach oben andrücken.
6. Die Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, den Käse darüber streuen und den Zwiebelkuchen im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 35 Minuten backen, bis der Käse goldgelb ist.

Verfasser: Sarah Flieshardt