

KLASSISCHER ZWIEBELKUCHEN

Zutaten für eine runde Form von 28cm Durchmesser:

(Für ein Backofenblech von allen Zutaten 50 Prozent mehr)

- \ 350g Weizen-Mehl, Type 550
- \ 200ml Wasser
- \ 15g frische Hefe
- \ 5g Salz

Für den Belag:

- \ 150g durchwachsener Speck
- \ 50g Butter
- \ 750g Zwiebeln
- \ 1 gehäufte Teelöffel ganzer oder geschroteter Kümmel
- \ 1 Teelöffel gemahlener Kümmel
- \ 200g Schmand (20 % Fett)
- \ 2 Eier, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für den Hefeteig die zerbröselte Hefe im Wasser auflösen und mit dem Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. 60 Minuten gehen lassen, danach noch einmal kurz durchkneten. Wieder 60 Minuten gehen lassen.

Speck in feine Streifen oder Würfel schneiden, die Zwiebeln schälen, dann erst längs halbieren und schließlich quer in nicht zu dünne, ungefähr einen halben Zentimeter breite Streifen schneiden.

In einer großen Pfanne zuerst den Speck mit der Butter bei mittlerer Hitze glasig dünsten, die Zwiebeln dazugeben, sorgfältig verrühren und erst nur mit dem ganzen Kümmel sowie frischem Pfeffer würzen. Die Zwiebeln mit der Hälfte des Schmands bei mittlerer Hitze offen dünsten (ab und zu umrühren), bis sie weich, aber gerade noch bissfest sind, dann alles abkühlen lassen. Die beiden Eier mit dem restlichen Schmand verquirlen, mit dem gemahlener Kümmel würzen und sorgfältig unter die kalte Füllung ziehen.

Die Menge des Kümmels ist natürlich Geschmacksache, aber er sollte doch deutlich zu schmecken sein.



JETZT GOTE

MIT RADIOKOCH HELMUT GOTE



Backofen auf 220 Grad vorheizen, den Hefeteig kurz kneten, rund ausrollen, in die eingefettete Form legen. Die Füllung darauf verteilen und so schnell wie möglich auf die mittlere Schiene stellen. Nach 20 Minuten die Hitze auf 180 Grad herunter schalten, den Zwiebelkuchen in weiteren 30 Minuten fertig backen, dann ist er goldbraun und duftet unwiderstehlich.

