



## ZWIEBELKUCHEN

Von manchen Menschen auch liebevoll Orchester-Torte genannt

Dieses Rezept wurde mir von einer Bäuerin gegeben., die ihren Hof auf der rauen Schwäbischen Alb bewirtschaftet. Ein großes Danke an Frau Pfeleiderer! Allererst bereiten sie einen nicht zu mageren Germteig aus 60 Dekagramm (600 Gramm) Weizenmehl, ein Würfel Germ (Bäcker-Hefe) (oder entsprechende Menge Trockenhefe - Packung beachten!), 4 Eierdotter, 150 Gramm flüssiger Butter, etwas Salz, einer Prise Zucker und gerade soviel lauwarmen Milch, dass ein elastischer Teig entsteht. Gut kneten, sie werden für diese Mühe belohnt! Den fertigen Teig in eine Schüssel geben und ins Warme stellen. Nicht vergessen: Ein Tuch oder Klarsichtfolie über den Teig geben, sonst wird der an der Oberfläche hart.

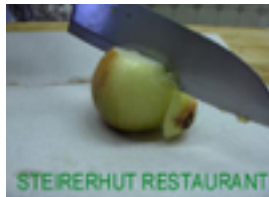
Sie haben jetzt ein bisschen Zeit um den Belag herzustellen. Schälen Sie ein Kilo ganz normale Küchenzwiebel. Besonders einfach gelingt es, wenn sie die Kappen der Zwiebel entfernen und sie in der Mitte durchschneiden. Danach schneiden sie die Zwiebel(hälften) nicht zu klein. Geben Sie die klein geschnittenen Zwiebeln in einen großen Topf, geben einen guten Löffel Schweineschmalz oder anderes Speisefett dazu und lassen Sie die Zwiebeln unter öfterem Umrühren "glasig werden". Würzen Sie mit (sparsam) Salz -je nach Salzgehalt des Specks - und Kümmel. Dieser ist wegen des Geschmacks und der Blähungen verhindernden Wirkung unumgänglich. Auch wenn sie es "laut" mögen, Kümmel wird nicht ausgelassen!!! Jetzt schneiden sie 400 Gramm geräucherten Bauchspeck in kleine Streifen, geben sie ihn zu den Zwiebeln und dünsten sie alles zusammen für einige Minuten bis die angesammelte Flüssigkeit verdampft ist. Nicht vergessen: Keinen Deckel auf den Topf - sonst kann kein Dampf entweichen und sie kochen Suppe anstelle von Zwiebkuchen! Stellen Sie nun den Topf mit den Zwiebeln beiseite und lassen sie ihn überkühlen.

Nun vermengen sie ca 400 ml Sauerrahm (Saure Sahne) und 3 ganze Eier (natürlich ohne Schale). Ein guter Tipp: Geben sie einen Esslöffel in kaltem Wasser aufgelöste Speisestärke (Nicht das Zeug aus dem Wäscheschrank!!!) zu dieser Masse, es nimmt wunderbar überflüssige Feuchtigkeit auf. Rühren sie die Rahm/Eier-Mischung in die nicht mehr heißen Zwiebeln.

Jetzt gilt es nach dem Teig zu sehen. Dieser sollte inzwischen schön aufgegangen sein.

Geben Sie den Teig auf ein Backblech oder in eine entsprechende Form, verteilen Sie ihn gleichmäßig mit einem Nudelholz oder mit leicht bemehlten Fingern. Schön in die Ecken drücken, damit die Zwiebelmasse nicht unterläuft!

Bald haben sie es geschafft. Füllen Sie nun die Zwiebelmasse auf den Teig und verteilen sie sie gleichmäßig. Und jetzt, ab in den Ofen! (Backrohr 175 Grad oder Heißluft 160 Grad). Nach ungefähr einer Stunde - zwischendurch immer beobachten, dass der Kuchen an der Oberfläche nicht zu braun wird. In diesem Fall Hitze reduzieren oder abdecken! - ist ihr Zwiebelkuchen fertig, lassen sie ihn ein bisschen überkühlen , schneiden sie ihn in Stücke und .... Jetzt dürfen sie "reinhauen" Guten Appetit!!!"



Peeling onions



Slicing onions



Slicing bacon



Sliced onions



Sliced onions with caraway seeds



Roasted onions with bacon



Doubled dough



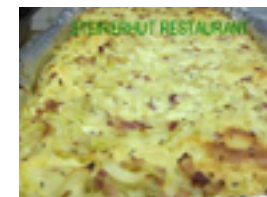
Egg mixture



Dough in baking pan



Onion mixture on cake



Baked cake



Dig in

