

Den Moselanern in den Kochtopf geschaut

Eine herzhafte Leckerei MOSELLÄNDISCHER ZWIEBELKUCHEN

Zutaten für den Teig:

400 g Mehl
1 Päckchen Hefe
10 EL Milch u. Wasser
etwas Zucker
1 Eigelb
6 EL Öl oder 100 g Butter

Alle Zutaten mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten; den Backofen etwa 10 Min. auf 50C einschalten, danach den Hefeteig 10 - 20 Min. in der Nachwärme gehen lassen (Schüssel mit dem Rost auf die untere Schubleiste setzen); den Teig ausrollen und auf ein gefettetes Backblech ausrollen.

Zutaten für den Belag:

100g Speck
250 g Dörrfleisch (Rauchfleisch)
1 Kg Zwiebeln
2-3 EL Mehl
2 Becher saure Sahne
2 - 3 Eier
Salz, Pfeffer
etw. Brühe
Kümmel nach Geschmack

Speck u. Dörrfleisch würfeln, Speck auslassen u. die Hälfte der Dörrfleischwürfel dazugeben. Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden u. zum Fleisch geben, im geschlossenen Topf dünsten, bis die Zwiebeln glasig sind. Mehl darüber stäuben. Die restlichen Zutaten verquirlen und über die Zwiebel - Speckmasse geben. Alles gut durchrühren und auf dem Hefeteig verteilen, die restl. Dörrfleischwürfel darüber geben.
Bei 50C im Backofen etwa 15 Min. gehen lassen, anschließend auf 200 - 220C ca. 35 Min. backen.

Dazu empfehlen wir einen „Federweissen“



Guten Appetit !!