

Deftiger Zwiebelkuchen mit Innviertler Bauernschinken



www.innviertler.at

REITER

GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

ZUTATEN

Rezept für 8 Personen
Zubereitungszeit: 30 Minuten +
ca. 2 Stunden Kühl- und Backzeit

Teig:

250 g glattes Weizenmehl +
mehr zum Arbeiten
125 g Butter + mehr für die Form
1 Ei
2 EL Wasser
1 TL Salz

Füllung:

2 Pkg. Reiter Innviertler
Bauernschinken (à 90 g)
4 - 6 Zwiebeln (ca. 500 g)
3 EL Butter
1 TL Kümmel
1/2 Bund Petersilie
4 Eier
250 g Sauerrahm

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben. Butter fein würfeln und mit Ei, Wasser und Salz zum Mehl geben. In der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät 2 Minuten zu einem bröseligen Teig verkneten.
2. Teig auf der Arbeitsfläche mit den Händen komplett verkneten, flachdrücken und in Frischhaltefolie einpacken. Teig mindestens 90 Minuten kaltstellen.
3. Bauernschinken und Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Zwiebeln in einem großen Topf mit Butter auf kleiner Stufe ca. 20 Minuten anschwitzen. Kümmel und Schinken zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz überkühlen lassen.
4. Backrohr auf 210°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
5. Für den Guss die Petersilie grob zupfen und mit Eiern und Sauerrahm mixen. Guss mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Eine Quicheform (Ø ca. 24 cm) mit Butter ausstreichen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, in die Form geben und etwas festdrücken. Überkühlte Zwiebeln mit dem Guss mischen, auf dem Teig verteilen und etwas festdrücken.
7. Die Form auf dem Gitter auf unterster Schiene ins Backrohr schieben und Zwiebelkuchen 30 - 35 Minuten goldbraun backen.

REITER Tipp:

Dazu passt ein frischer, grüner Salat mit Kräuterdressing und ein feines Glas Weißwein!