

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Zwiebelbloutz (Der fränkische Zwiebelkuchen)

Zutaten: (Für 8 Personen)

- 500 g Mehl, 1 Pck. Hefe, 250 ml Milch, 1 TL Zucker, Salz, 40 g Butter,
- 4 Eier, 375 g Schinkenwürfel, 1,5 kg Zwiebeln, 2 TL gemahl. Kümmel,
- Pfeffer, 200 g Schmand, 200 ml Sahne, Butterschmalz

Zubereitung:

1. Mehl in eine große Schüssel sieben, mittig eine tiefe Mulde formen. Milch erwärmen, Hefe darin zerbröckelt mit einem Schneebesen auflösen. Hefemilch in die Mulde gießen, mit Zucker bestreuen u. mit Mehl vom Rand bedecken. Abgedeckt 15 Min. gehen lassen.



2. 1 TL Salz u. 1 Ei zum Teig geben u. alles kräftig verkneten, am Ende die Butter untermengen. Abgedeckt ca. 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. In der Zwischenzeit Zwiebeln in Ringe schneiden.



3. Teig nochmals kräftig durchkneten, evtl. etwas Mehl zugeben u. in ein bemehltes tiefes Backblech drücken. Die Ränder höher ziehen u. weitere 20 Min. abgedeckt gehen lassen.



4. Schinkenwürfel in Butterschmalz anbraten, Zwiebeln zugeben u. glasig dünsten. Abkühlen lassen Schmand unterheben, pfeffern u. Masse auf dem Teig verteilen. Sahne mit den restl. Eiern, Salz, Pfeffer u. Kümmel verquirlen u. über der Zwiebelmasse verteilen. Bloutz im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 40 Min. backen. Warm servieren.

Tipp des Chaoten: Dazu natürlich einen Federweißen reichen!

