

Zwiebelkuchen

Der klassische Zwiebelkuchen mit Porree verfeinert ist auch für Vegetarier geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

500 g	Erdäpfel mehlig
1.20 kg	Zwiebel
3 Stangen	Porree
1 Würfel	Germ
250 g	Mehl
50 ml	Milch
2 EL	Öl
1 EL	Kümmel
	Salz und Pfeffer
250 g	Sauerrahm
5 Stk.	Eier
	Muskatnuss (gerieben)
	Fett (für das Backblech)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den Zwiebelkuchen die Erdäpfeln waschen und in einem Kochtopf zirka 20 Min. kochen. Zwiebeln in Ringe schneiden, Porree waschen putzen und in feine Ringe schneiden.
2. Milch lauwärmen erwärmen und die Germ darin auflösen. Das Mehl in eine Rührschüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken, und das Milch-Germ Gemisch hinzufügen. Die Mischung zu einem Teig kneten. An einem warmen Ort zugedeckt 15 Min. gehen lassen.

Erdäpfel fein zerdrücken und zum Teig geben.

3. Erdäpfel fein zerdrücken und zum Teig geben, durchkneten und nochmals 20 Min. gehen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Porree und Zwiebeln darin glasig goldgelb dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken und vom Herd nehmen.
4. Teig ausrollen und auf eine gefettetes Backform oder Backblech legen, die Teigkanten hochziehen. Sauerrahm mit Eier verquirlen salzen, pfeffern und Muskatnuss dazu reiben. Zwiebel, Lauchgemüse auf dem Teig verteilen und den verquirlten Guss darüber gießen.
5. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad zirka 45 Minuten backen.

Tipp

Wer den Zwiebelkuchen deftiger mag, kann den Kuchen auch zusätzlich mit Schinken oder Speck belegen. Knackigen Grazer Krauthäuptel Salat mit Kürbiskernöl als Beilage reichen.