# Urtypisch und eine Geschmackswucht: Eine gebackene, heimische Zwiebelrose

[caption id="attachment_9123" align="aligncenter" width="709" caption="Rustikal, optisch reizend und geschmacklich der Wahnsinn: gebackene Zwiebelrosen."]

[/caption]

**Urtypisch und eine Geschmackswucht: Eine gebackene, heimische Zwiebelrose**

Ich mag den Zwiebelgeschmack, wenn dieser als Röstzwiebeln auf den Rostbraten liegt. Das ist wie heimkommen. Fast, wie in die Skihütte einkehren und die Käsespätzle stehen bereit.

Oder als Zwiebelkuchen, mit Wein im September…

Oder als Suppe…nur kurz angebraten, also quasi geschmelzt auf heimischen Maultaschen...

...in der Kürbissuppe mit angeschwenkten Brotkracherle, gerne auch mit Speck....

Eine besondere Delikatesse sind die derzeit angebotenen großen, milden Speisezwiebeln.  Richtig zubereitet wird daraus ein Augen- und Gaumenschmaus: eine knusprige Zwiebel-Rose.

Hier unsere Idee:

**Zutaten (für 4 Personen)**

- 4 große Speisezwiebeln (je Minimum 200 g)
- 100 g Semmelbrösel
- ½ TL Selleriesalz oder normales Salz

- ½ TL Zitronenpfeffer oder normaler Pfeffer
- Etwas Knoblauchpulver
- 2 TL Maismehl oder Weizenmehl
- 20 g Hartkäse (Alter Bergkäse, fein gerieben)
- 2 große Eier, geschlagen
- Etwas Sonnenblumenöl

**Zubereitung:**

1. Den Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
2. Ich schäle die Schale der großen Zwiebeln knapp, d.h. die Wurzel bleibt dran.
3. Danach die Zwiebel mit der Wurzel nach oben auf ein Schneidebrett legen. Der Wurzelstrunk bleibt unverletzt.
4. Circa. 1 cm neben dem Wurzelknoten/strunk schneide ich die Zwiebel nach unten in Spalten. Also immer einschneiden, aber die Wurzel oben hält alles zusammen. Das ungefähr 16 mal wiederholen.
5. So entsteht eine kleine Rose, die nur an der Wurzel zusammengahalten wird.
6. Dann in einer sauberen Schüssel ½ TL Selleriesalz, ½ TL Zitronenpfeffer oder normalen Pfeffer, etwas Knoblauchpulver, 2 TL Maismehl oder Weizenmehl, 20 g Hartkäse (Alter Bergkäse, fein gerieben) vermengen.
7. Die Eier gründlich mit einem Zauberstab oder einem Schneebesen aufschäumen. Dann mit einem Pinsel auf die Zwiebelblätter verteilen. Vorher vielleicht mit Weizenmehl oder Maismehl sehr fein bestäuben (Geheimtipp).
8. Nun die gewürzten Semmelbrösel fein darüber streuen. Sehr sorgfältig schütteln. Alles sollte fein benetzt sein. Zum Schluss mit Rapsöl besprenkeln.
9. Im vorgeheizten Ofen  ca. 15-25 Minuten goldgelb überbacken.

**Tipp:** Passt zu Rostbraten, Schweinesteaks und vegetarisch zu Kartoffeln mit Kräuterquark und Salat.