

Herbstliebe: Roter Zwiebelkuchen von der Höri Bülle g.g.A.



Höri Bülle g.g.A. – die Zwiebel mit eigenem Webauftritt

Wer etwas über die Höri Bülle (Zwiebel) erfahren möchte, findet im Netz reichlich Informationen. Sie hat sogar eine eigene [Internetseite](#).

Die Spezialität ist eine rote Zwiebel, die traditionell auf der Bodensee-Halbinsel Höri angebaut wird. Sie ist nicht so scharf wie andere Zwiebeln und kann daher sehr gut roh gegessen werden. Zum Beispiel in Salaten.

Man kann die Höri Bülle aber auch für Zwiebelkuchen verwenden. Deswegen habe ich mit dieser Delikatesse ein Zwiebelkuchenrezept ausprobiert. Köstlich! Dazu passt ein Gläschen Most oder Federweißer.

Hier die Rezeptur für „**Roter Zwiebelkuchen von der Höri Bülle**“:

Zutaten

(Rezept für eine große Kuchenform)

Für den Teig:

- 250 g Mehl (Typ 405)
- 21 g frische Hefe

- 1/8 l Milch
- 50 g weiche Butter
- 1 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL Zucker

Für den Belag:

- 1 kg Zwiebeln (Höri Bülle g.g.A., alternativ rote Zwiebeln)
- 250 g Schmand
- 150 g Creme fraiche
- 150 ml Rotwein
- 3 ganze Eier
- 1 Eigelb
- 1 EL Mehl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Extra: 2 EL Semmelbrösel und 50 g geriebenen Käse (z.B. Allgäuer Bergkäse g.U. oder Allgäuer Emmentaler g.U.)

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. In der Mulde einen Vorteig mit der in 5 EL lauwarmer Milch aufgelösten Hefe ansetzen. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 40 Minuten gehen lassen. Anschließend die weiche Butter, etwas Salz und die übrige lauwarmer Milch unter Rühren zugeben. Teig kneten bis er sich geschmeidig vom Schüsselboden löst. Abdecken und nochmals eine Stunde gehen lassen.

Den Teig dünn auswellen und eine mit Backpapier ausgelegte Springform damit auslegen. Die Ränder hochziehen. Den Teigboden mit Semmelbrösel bestreuen.

Für den Belag die Zwiebeln schälen und würfeln. Dann in 2 EL Butter scharf 1 Minute rührend anbraten, mit 150 ml Rotwein bei kleiner Hitze 15 Minuten dünsten. In den letzten 5 Minuten etwas Salz zugeben.

Die Zwiebeln etwas abkühlen lassen, dann mit Schmand, Creme fraiche, 3 Eiern, Mehl und 1 Eigelb vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und auf den Teigboden füllen und glattstreichen. Obenauf den geriebenen Käse streuen.

Im auf 200°C vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) ca. 45 Minuten goldbraun backen (**Tipp:** Backzeit ist von der Höhe der Fülle abhängig. Bei größeren Formen (Füllhöhe 2-3 cm) verkürzt sich die Backzeit auf 30-40 Minuten).