

Kartoffel-Zwiebelkuchen mit Kraut-Karottensalat



Zwiebelkuchen mal anders

Im September während und nach der Weinlese gehört heimischer Zwiebelkuchen auf den Tisch. Besonders dann, wenn der erste Federweißer oder der herb-süße Most aus der Kelter zu bekommen ist. Traditioneller Zwiebelkuchen wird gerne mit Blätter- oder Hefeteig gemacht. Der Belag besteht hauptsächlich aus gedünsteten Zwiebeln. Diese werden in einer gewürzten Creme aus Sauerrahm, Schmand oder Sahne und Eiern vermengt, auf den Teig gegossen und goldgelb gebacken. Kümmel darf dazu, muss aber nicht. Soweit der Klassiker, der auch in unserer "Schmeck den Süden. Baden-Württemberg"-Rezeptdatenbank zu finden ist.

Heute haben wir eine raffinierte Variante des Klassikers. Die kräftige Zwiebelfüllung wird auf einem Kartoffelteig gebacken und zusätzlich mit Käse verfeinert. Eine traumhafte Partnerschaft.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für **Kartoffel-Zwiebelkuchen mit Kraut-Karottensalat**:

Zutaten

Für den Teig (für eine Kuchenform mit Durchmesser 24 cm):

- 500 g gekochte Kartoffeln (mehlig kochend)
- 90 g Mehl + etwas Mehl zum Ausrollen
- 1,5 TL Salz

Für die Füllung:

- 100 ml Milch
- 200 g Schmand
- 3 Eier
- 500 g Zwiebelwürfel
- 150 ml Weißwein
- 100 g geriebener Käse (z.B. Allgäuer Emmentaler)
- 20 g Mehl
- 2 EL geschnittene Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Extra

- 500 g Weißkraut
- 250 g Karotten, geschält
- 50 g Zwiebeln, fein gewürfelt
- 50 ml Apfelsaft
- 50 ml Essig
- 50 ml Öl
- 1-2 TL Honig
- 30 g Kürbiskerne
- 4 EL Petersilie, fein geschnitten
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die gekochten Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. 90 g Mehl und Salz zugeben und verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche rund ausrollen. Kuchenform mit Backpapier auslegen. Teig in die Kuchenform legen und den Rand gleichmäßig andrücken.

Für den Belag die Zwiebelwürfel in einer Pfanne bei mittlerer Hitze 5 Minuten anbraten. Mit Weißwein ablöschen und weitere 5 Minuten dünsten.

Beiseitstellen und abkühlen lassen. Die Milch, Schmand und Mehl klumpenfrei verrühren. Dann mit Eiern, angebratenen Zwiebelwürfeln und geriebenem Käse verrühren. Alles auf dem Teig verteilen.

Den Kartoffel-Zwiebelkuchen im Backofen bei 180°C ca. 40 Minuten backen (Ober- und Unterhitze). Warm oder kalt servieren.

Für den Salat das Kraut und die Karotten fein schneiden oder hobeln. Alles in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer kräftig verkneten. 10 Minuten ziehen lassen.

Mit Essig, 5 EL Wasser, Apfelsaft, Honig abschmecken.

Das Öl, Zwiebelwürfel, Petersilie und die Kürbiskerne zugeben.

Tipp: Auf Salatblättern anrichten.