Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Schwarzwälder Zwiebelkuchen mit dem besonderen Etwas: frische Tannennadelspitzen

[caption id="attachment_9120" align="aligncenter" width="709" caption="Altbewährt, doch immer neu gut: der Zwiebelkuchen. Heute exclusive eine geheime Spezialrezeptur..."]

[/caption]

Ich liebe Zwiebelkuchen, wenn er gut gemacht ist. Wir hatten in den letzten Jahren verschiedene, traditionelle Rezepte. Heute habe ich für Sie ein altes Rezept. Das besondere Etwas sind fein gehackte Tannennadelspitzen. In Verbindung mit Schwarzwälder Schinkenspeck wird daraus eine einzigartiges Geschmackserlebnis. Unbedingt ausprobieren!

Schwarzwälder Zwiebelkuchen

(Rezept für eine Kuchenform 28 cm)

Zutaten:

Für den Teig:

- 125 g Weizenmehl (Typ 405)
- 125 g Dinkelmehl (Typ 405)
- 21 g frische Hefe
- 1/8 l Milch
- 50 g weiche Butter

- 1 Prise Salz
- 1/2 TL Schwarzwälder Tannenhonig

Für den Belag:

- 1 kg feinste rote und weiße Zwiebelwürfelchen
- 3 ganze Eier (L)
- 1-2 Eigelb
- 250 g Schmand
- 50 ml Schwarzwälder Bier
- Schwarzwälder Schinkenspeck, nach Belieben
- Gehackter Kümmel, Salz und Pfeffer aus der Mühle, **Tipp:** und ganz wichtig: 10 feine Tannennadeln, sehr fein gehackt.

Extra: Griebenschmalz zum Anbraten der Zwiebeln, 50 g reifer Hartkäse, gerieben

Zubereitung:

1. 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 und Honig ansetzen. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 40 Minuten gehen lassen. Anschließend die weiche Butter, etwas Salz und die übrige lauwarme Milch unter Rühren zugeben. Teig kneten bis er sich geschmeidig vom Schüsselboden löst. Abdecken und nochmals mindestens eine Stunde gehen lassen.
2. Den Teig dünn auswellen und eine mit Backpapier ausgelegte Springform damit auslegen. Die Ränder hochziehen. Den Teigboden mit geriebenem Käse bestreuen.
3. Für den Belag die geschnittenen Zwiebeln in Schmalz ca. 20 Minuten bei kleiner Hitze glasig dünsten (nicht bräunen). In den letzten 5 Minuten mit Bier ablöschen und etwas Salz zugeben.
4. Zwiebeln etwas auskühlen lassen, dann mit Schmand, 3 Eiern und 1-2 Eigelb vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und fein gehackten Tannennadeln abschmecken und auf den Teigboden füllen und glattstreichen. Obenauf die Speckwürfel streuen.
5. Im auf 200 °C vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) ca. 60 Minuten goldbraun backen.

Tipp: dazu schmeckt mir junger Wein, d.h. Federweißer, Schillerwein, herzhafte Trauben und Nüsse.