Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Bülle-Dünne á la Grüner Baum

Zutaten:

- 900 g Dinkelmehl
- 0,5 L lauwarmes Wasser
- ½ Hefewürfel,
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 1 TL Salz
- 1 kg Höri Bülle (Zwiebeln)
- Etwas Öl
- Etwas Salz und Pfeffer
- Knoblauch und Chili
- 10 cl Rotweinessig
- 150 g geriebenem Bergkäse

Zubereitung

Hefewürfel in lauwarmen Wasser auflösen, das Mehl darunter rühren und gleichzeitig das Öl dazugeben. Zur festen Masse weiterkneten und salzen, nach Bedarf etwas Mehl nachgeben. 1 Stunde ruhen lassen. Dünn ausrollen und auf ein mehliertes Backblech geben.

Für den Höri-Bülle-Aufstrich 1 Kg geschälte Höri Bülle (Zwiebeln), in Würfel schneiden und in Sonnenblumenöl anschwitzen. Salzen, pfeffern und nach Belieben mit Knoblauch und Chili würzen. Nur so lange garen, dass sie noch Biss haben und die Farbe noch nicht verloren gegangen ist. 10 cl Rotweinessig dazu geben, nochmals aufkochen, nachwürzen und beiseite stellen. Diese Masse auf den ausgewallten Teig verteilen. Mit 150 gr. geriebenem Bergkäse bestreuen und im modernen Elektroofen bei 250°- 8-12 Minuten backen. Die Dünnele gilt als gelungen wenn der Teig knusprig ist, die Bülle noch rosa schimmert und der Käse eine kleine Kruste hat.

Die Höri-Bülle-Dünnele können mit verschiedenen Auflagen variiert werden:

- Paprika, Kürbis, Champignons, Zucchini, alle Gemüsezutaten kurz anschwitzen, würzen und auf den Dünnele verteilen
- Salami, Speck, geräucherte Felchen, geräucherter Karpfen. Diese Zutaten obendrauf legen damit sie knusprig werden.

Text und Rezept von Restaurant Grüner Baum, Radolfzellerstr. 4, 78345 Moos, www.gruenerbaum-moos.de

Feines aus der Zwiebel Höri Bülle