

# Zwiebelkuchen einmal anders

**Für 6 Personen**

**Für den Strudelteig:**

300 g Mehl                      130 ml Wasser                      3 bis 4 EL raffiniertes Rapsöl

**Für den Belag:**

1 kg rote Zwiebeln	500 g weiße Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
1 EL Butter	5 Stängel frischen Thymian	Salz
Pfeffer	Zucker	4 Eier
200 g saure Sahne	Muskat	50 g geriebener Parmesan
30 g Kapern	150 g schwarze Oliven	

Mehl, Wasser und Öl mit den Knethaken des Handrührgeräts 10 Minuten zu einem elastischen Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen, mit Öl bestreichen, in Folie wickeln, etwa eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, halbieren, in dünne Streifen schneiden. Butter in großer Pfanne schmelzen, Thymian anschwitzen, Zwiebeln zugeben, 5 bis 10 Minuten leicht bräunen. Danach mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, mit Zucker abschmecken und leicht glasieren lassen. Thymianstängel herausnehmen.

Eier und saure Sahne verrühren, mit Muskat und Parmesan abschmecken.

Von der Teigkugel das Öl mit Küchenkrepp tupfen, auf einem bemehlten Geschirrtuch ausrollen. Eine Quicheform mit Strudelteig auslegen, leicht andrücken. Zwiebeln unter die Eiermasse heben und ordentlich vermengen. Gleichmäßig auf den Teig verteilen, Kapern und Oliven draufstreuen. Im heißen Ofen 45 bis 55 Minuten backen (180 Grad Ober- und Unterhitze). Falls der Kuchen braun wird, mit Alufolie bedecken. Er ist gar, wenn an einem eingestochenen Hölzchen kein Teig hängenbleibt.

**Tipps:**

Falls Sie nur wenig Zeit haben oder sich nicht zutrauen, einen Strudelteig selbst zu machen: Nehmen Sie ruhig Fertigstrudelteig aus dem Kühlregal. Damit gelingt der Zwiebelkuchen wunderbar.

Sie können auch einen klassischen Hefe- oder Mürbeteig herstellen und mit dem Belag aus roten Zwiebeln, Kapern, Oliven und Co. backen.

Statt mit Oliven und Kapern können Sie den Zwiebelkuchen auch nach traditioneller Art mit Speck belegen.

Schneiden Sie die Zwiebeln möglichst mit einem scharfen Messer, um sie nicht zu quetschen. Dann tritt weniger Zellsaft aus, der die Augen reizt. Den Tränen versuchen manche Köche entgegenzuwirken, indem sie Brettchen und Messer vor dem Schneiden in Wasser tauchen.

Sie dürfen die Kapern der kleinsten Sortiergröße Nonpareilles (4 bis 7 mm) auch durch größere ersetzen. Die sind zwar nicht ganz so fein, dafür aber meist deutlich preiswerter.

test Oktober 2013