

Pfälzer Zwiebelkuchen

Für 8 Personen

75 g kalte Butter	150 g Mehl	Salz
2 EL Wasser	650 g Zwiebeln	200 g Räucherspeck
2 EL Butterschmalz	weiche Butter und Mehl	1 TL Kümmel
4 Eier	250 g saure Sahne	Pfeffer
1 Kopfsalat	2 EL Essig	1 TL scharfer Senf
4 EL Sonnenblumenöl		

Für den Mürbeteig kalte Butter in Würfel schneiden. Das Mehl mit 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte des Mehls formen. Wasser und Butterwürfel in die Mulde geben. Die Butter mit dem Mehl mit den Fingern zerdrücken und zerreiben bis kleine Krümel entstehen, dann weiterkneten bis der Teig zu einer homogenen Masse geworden ist. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Für den Belag die Zwiebeln schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Den Speck in feine Scheiben und diese in feine Streifen schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln mit dem Speck ca. 20 Minuten dünsten, dann auskühlen und abtropfen lassen. Den Backofen auf 200 Grad Ober – und Unterhitze vorheizen. Die Springform ausfetten und mit Mehl abstauben. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche auf 3 mm Stärke ausrollen und in die gefettete Springform geben, den Teigboden mit einer Gabel einstechen. Die Zwiebel-Speck-Mischung auf den Teig verteilen. Kümmel grob hacken. Die Eier mit der mit der sauren Sahne verrühren und Kümmel vermischen, mit Salz, Pfeffer würzen und über den Zwiebel-Speck-Belag gießen. Den Zwiebelkuchen im vorgeheizten Ofen 35 bis 40 Minuten backen. Herausnehmen, kurz stocken lassen. In der Zwischenzeit den Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Öl zu einer Vinaigrette mischen. Den Salat kurz vor dem Servieren mit der Vinaigrette anmachen. Den Zwiebelkuchen aus der Form nehmen, in Stücke schneiden und mit dem Salat servieren.

Otto Koch am 17. September 2015