

Rezept für Zwiebelkuchen à la Schmutz

Was man sonst noch mit Zwiebeln machen kann, anstatt sie zu schönen Kompositionen zusammenzustellen, verrät Pascal Schmutz in seinem Rezept für einen Zwiebelkuchen.

«Nicht ganz traditionell, sondern eher <auf Schmutz-Art>. Mein Zwiebelkuchen eignet sich hervorragend als Apéro oder fürs Znacht.»

330 g Weissmehl
220 g Wasser
5 g Frischhefe
20 g Butter
1 Ei verquirlen und die Hälfte dazugeben
9 g Salz
3 g Zucker
½ rote Zwiebel, klein geschnitten
Wenig Liebstöckel / Maggikraut begeben

Alles gut mischen, bis ein glatter Teig entsteht, zugedeckt aufgehen lassen.

1 grosse Zwiebel, halbieren und im Ofen bei 200 Grad backen.

Den Teig mit zusätzlichem Mehl fingerdick ausrollen und in eine gebutterte Form legen. Mit den Fingern Löcher in den Teig drücken, die geschmorten Zwiebelringe reinlegen. Den Kuchen mit 20 g Butterflocken bestreuen und 1 dl Vollrahm in die Löcher giessen. Bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

