



SANDWIESE

# Rhein Hessischer Zwiebelkuchen



## Zutaten für 4-6 Personen:

### Hefeteig:

500g Mehl  
220 ml Wasser  
50 g Butter  
1 Pck. Trockenhefe  
1 Prise Salz  
1 Prise Zucker

### Füllung:

700 g Zwiebeln  
200 g Speck  
500ml Saure Sahne  
4 Eier  
500 g Gouda  
Zum Abschmecken: Pfeffer, Kümmel, Muskat,  
Salz

## Zubereitung:

Mehl, Hefe, Zucker, und Salz in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken und das kalte Wasser hineingeben. Die weiche Butter zufügen und alles zu einem Teig kneten. Den Teig 30 min. ruhen lassen.

In der Zwischenzeit schälen Sie die Zwiebeln und schneiden diese klein. Die Zwiebeln und den Speck in der Pfanne glasig dünsten und abkühlen lassen. Anschließend den Teig noch einmal kneten und diesen auf einem Backblech ausrollen. Den Teig noch einmal ca. 20 Minuten gehen lassen.

Währenddessen die Eier, Käse mit der Sahne und den Gewürzen aufschlagen. Dann mit der Zwiebel-Speck-Masse mischen und noch einmal abschmecken.

Die fertige Füllung auf den vorbereiteten Boden gleichmäßig verteilen.

Der Zwiebelkuchen wird bei ca. 200°C etwa 30 Minuten gebacken und heiß serviert.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Sandwiese.

Dazu empfehlen wir unseren Blanc de Noir, Riesling feinherb oder natürlich neuen Wein.