

Gaststätte & Hotel Neumann's Dampfschiff

Dresdner Straße 290, 01640 Coswig OT Sörnewitz, Tel.: 03523 / 63835



Rezept Zwiebelkuchen – lecker zu Federweißer im Herbst

Für den Hefeteig:

500g Mehl, 1 Würfel (42g) Frischhefe, 250 ml lauwarmes Wasser,
3 Eßlöffel Öl, 1/2 TL Salz
30 min. gehen lassen

Für den Belag:

250g magerer Schinkenspeck in Würfeln
6 große Zwiebeln – keine Gemüsezwiebeln – in Streifen
geschnitten
Alles in einer Pfanne mit etwas Öl angeschwenken.

Für den Guß:

300ml Sahne, 3 Eier, Kümmel nach Geschmack, evtl. etwas Salz

oben auf: 300 g geriebener Käse



Für den Hefeteig Mehl, Öl und Salz in eine Schüssel geben. Den Hefewürfel (kleingebröselt) im lauwarmen Wasser verquirlen, alles mit in die Schüssel geben. Nun mit den sauberen Händen oder dem Knethaken der Küchenmaschine einen geschmeidigen Hefeteig herstellen – 30. min abgedeckt und warm ruhen lassen.

Nun die geschnittenen Zwiebeln mit dem gewürfelten Schinkenspeck in einer Pfanne glasig anschwenken und den Guß vorbereiten.

Den Hefeteig ausrollen, auf ein Blech legen, mit einer Gabel einstechen. Die angeschwenkte Masse aus Zwiebeln und Speck gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilen, den Guß darüber geben und 300g geriebenen Käse (Gouda) oben auf streuen.

Nun alles noch mal 10 min. ruhen lassen, danach bei 160 °C Umluft ca. 30 min backen.

Genau nach diesem klassischen Rezept bereiten auch wir unseren Zwiebelkuchen zu. Also schauen Sie vorbei und genießen Sie ein leckeres Stück zu einem kühlen Federweißer. Wir freuen uns auf Sie.

Weitere Informationen unter: www.neumanns-dampfschiff.de