

GR-Zwiebelkuchen

Rezept



Zutaten:

Teig

250 g Mehl
1 TL Salz
100 g Butter
1 dl Wasser
1 TL Essig

Füllung

800 g Zwiebeln,
in feine Ringe geschnitten
Bratbutter
1 TL Zucker
Salz und Pfeffer
Bei Bedarf Speckwürfel
mitbraten

Guss

3 Eier
3 dl Milch
2 EL Mehl
75 g geriebener Gruyère
Salz und Pfeffer

So wird's gemacht:

Teig

Mehl und Salz mischen, Butter beifügen, mit den Händen feinkrümelig zerreiben. Wasser und Essig beifügen, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig in Folie gewickelt 1/2 Stunde kühl stellen.

Füllung

Zwiebeln in der heissen Bratbutter anbraten, Zucker beifügen, kurz mitbraten, würzen und abkühlen lassen. Teig auswallen, vorbereitetes Blech auslegen. Teigboden mit einer Gabel einstechen. Füllung darauf verteilen.

Guss

Alle Zutaten gut mixen, über die Füllung giessen. Kuchen in der unteren Hälfte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten backen. Vor dem Servieren in Stücke schneiden, garnieren.