

Kochen

Rainer Klutsch

Montag, 25.09.2023

Röstzwiebelkuchen mit Karotten-Rettich-Salat

Für ca. 12 Stücke

Zutaten

Für den Mürbeteig

250 g Weizenmehl (Typ 405)
125 g Butter
1 Ei (Größe M)
2 Prisen Salz

Für die Zwiebelmasse

600 g Zwiebeln
500 ml Rapsöl, ca. zum Frittieren
1 Apfel, z. B. Elstar, Boskop
200 g Speck, durchwachsen
2 Stiele Thymian
3 Eier, Größe M
250 g saure Sahne
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für den Salat

4 Karotten
1 Stück Rettich, ca. 100 g
1 Biozitrone
5 Stiele Petersilie
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Koriander, gemahlen
etwas Apfeldicksaft oder Honig
3 EL Olivenöl oder anderes Pflanzenöl

Außerdem

Etwas Öl oder Butter
einige Semmelbrösel



1. **Für den Mürbeteig** Mehl, Butter in Flöckchen, Ei und Salz zu einem glatten Teig verkneten (falls der Teig zu fest sein sollte evtl. noch 1-2 EL kaltes Wasser unterkneten).
2. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine Schale geben, abdecken und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. **Für die Zwiebelmasse** die Zwiebel abziehen und in feine Spalten oder Würfel schneiden.
4. In einem Topf oder einer Fritteuse das Rapsöl auf 160 Grad erhitzen.
5. Zwiebeln darin portionsweise knusprig frittieren.
6. Die Zwiebeln herausheben und in einem Küchensieb gut abtropfen lassen.
7. Apfel abbrausen, trockenreiben. Apfel vierteln, entkernen und fein reiben. Thymianblättchen abzupfen und fein schneiden.
8. Zwiebeln, Speck, Apfel, Thymian, Eier und saure Sahne verquirlen. Mit (wenig) Salz und Pfeffer würzen.
9. Eine Springform (26 cm Durchmesser) fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.
10. **Den Mürbeteig** ca. 2-3 mm dick, etwas größer als Die Form, ausrollen.
11. Den Teig in die Form geben, leicht andrücken und dabei einen Rand formen. Den Boden mit einer Gabel einstechen.

12. **Die Zwiebel-Speckmasse** auf dem Teig verteilen und glatt streichen.
13. Den Zwiebelkuchen im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, auf der mittleren Schiene ca. 35-30 Minuten goldgelb backen. (Falls die Oberfläche zu dunkel wird evtl. mit Backpapier abdecken. Es gibt noch die Möglichkeit, den Kuchen zunächst 10 Minuten bei 180 Grad Ober- und Unterhitze und anschließend bei 130-150 Grad fertig backen, das geschieht etwas sanfter und die Eiermasse gart etwas gleichmäßiger und flockt nicht so leicht aus. Die Backzeit verlängert sich dann auf ca. 45-60 Minuten).
14. **Inzwischen für den Salat** Karotten und Rettich schälen, abbrausen, trockentupfen und grob raspeln. Zitrone heiß abbrausen, etwas Schale abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
15. Zitronensaft und -schale, Salz, Pfeffer, Koriander, Apfeldicksaft und Öl verquirlen. Mit Möhren und Rettich mischen. Bis zum Servieren ziehen lassen.
16. Zwiebelkuchen aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. In Stücke schneiden und mit dem Salat anrichten und servieren.

Tipp: Rapsöl zum Frittieren nach Verwendung durch ein feines Sieb geben und dann ganz normal zum Braten nehmen.

2. Tipp: Für eine vegetarische Variante des Zwiebelkuchens, den Speck weglassen und durch ca. 80 g getrocknete Tomaten ersetzen.