

Für 4 Personen

Berner Zwiebelkuchen

Teig

Für einen Kuchen mit 26 cm Durchmesser

- 150 g Mehl
- 75 g Butter
- 3 g Salz
- 60 g Wasser

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben und die leicht gekühlte Butter in Stückchen darüber verteilen. Mehl und Butter mit den Händen zu einer bröseligen Masse verreiben. Salz und Wasser in eine kleine Mulde der Mehl-Buttermischung geben und mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Eventuell noch wenig Wasser zugeben. In Folie einschlagen und mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Guss

- 150 g Speckwürfeli
- 700 g Zwiebeln
- 40 g Käse
- 200 g Milch
- 1 Ei
- 5 g Mehl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Paprika und Muskat

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen, in feine Scheiben schneiden. Die Speckwürfeli in einer Lyonerpfanne glasig braten, die Zwiebeln beigeben, auf kleinem Feuer unter gelegentlichem Rühren 20 – 30 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer, wenig Paprika und Muskat würzen, abkühlen. Den Teig ca. 5 mm dick auswallen und entweder in ein Kuchenblech von 26 cm Durchmesser oder in 8 Kuchenförmchen von 11 cm Durchmesser auslegen und mit der Gabel stupfen. Mit den Zwiebeln belegen. Die Zutaten für den Guss gut miteinander mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Über die Zwiebeln giessen und im auf 180°C vorgeheizten Backofen ca. 25 – 35 Minuten backen.