



Sarah Wieners Zwiebelkuchen

Für den Teig

350 g Mehl
200 ml lauwarmes Wasser
20 g Hefe
2 EL Öl
1 TL Salz

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und etwa zehn Minuten durchkneten. Mit einem feuchten Tuch abdecken und bei 50 (o)C Ober- und Unterhitze für dreißig Minuten im Ofen gehen lassen. Den Teig aus dem Ofen nehmen, durchkneten und dünn ausrollen, dann in eine mit Backpapier ausgekleidete Springform geben. Am Rand sollte der Teig etwa einen Zentimeter hoch stehen.

Der Belag

4 rote Zwiebeln, geschält
2 EL Öl
200 ml Vollmilch
150 g Crème fraîche
4 Eigelb
Salz, schwarzer Pfeffer
100 g Greyerzer Käse, gerieben

Die Zwiebeln in Scheiben schneiden, mit dem Öl in einer Pfanne glasig anschwitzen und auf dem Teig verteilen. Milch, Crème fraîche und Eigelbe verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen, über die Zwiebeln geben. Den Zwiebelkuchen für etwa zwanzig Minuten bei 160 Grad Celsius Ober- und Unterhitze in den Ofen schieben. Danach den Käse über den Kuchen streuen und für weitere zehn Minuten bei 180 Grad Celsius Ober- und Unterhitze im Ofen backen.



Tence – aus der Auvergne

Zutaten

200gr Speck
3 große Zwiebeln
3 Möhren
Gänsefett
250 gr Linsen
100 gr Butter
1 Liter Rinderbouillon
Lorbeerblätter
Kurkuma

Zubereitung:

Linsen in kaltem Wasser aufsetzen und maximal 20 Minuten kochen. Speck und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. In Gänsefett andünsten. Klein geschnittene Möhren dazugeben. Linsen abgießen, mit Zwiebeln, Speck und Möhren vermischen. Mit Rinderbouillon abdecken. Kurz aufkochen lassen. Mit Kurkuma abrunden. Eine Schöpfkelle Linsen abnehmen, im Mixer mit der Butter zu Brei pürieren. Zu den verbliebenen Linsen zurückgießen, umrühren, fertig. Heiß servieren.

Ich wünsche Euch viel Freude beim Kochen. Eure

Sarah Wiener