



Badischer Zwiebelkuchen mit Speck

Zutaten

250 g Mehl und etwas zum Ausrollen
125 g Margarine und etwas für die Form
4 Eier
Salz
1 EL Schmalz
500 g gehackte Zwiebeln
200 g Speck
150 g Sahne
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 TL Kümmel

Zubereitung

Eine Springform mit ca. 25 cm Durchmesser einfetten.

Das Mehl sieben und mit der Margarine, einem Ei, und einer Prise Salz zu einem glatten Mürbeteig verkneten und abgedeckt 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

Den Speck in feine Streifen schneiden. Den Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die Speckstreifen darin auslassen. Anschließend die gehackten Zwiebeln hinzugeben und ganz langsam bei niedriger bis mittlerer Hitze glasig dünsten. Die Speck-Zwiebel-Mischung vom Herd nehmen und etwas auskühlen lassen.

Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, die vorbereitete Springform damit auslegen und einen Rand hochziehen. Die Speck-Zwiebel-Mischung darauf verteilen.

Die restlichen Eier mit der Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen und über die Speck-Zwiebel-Mischung gießen. Mit dem Kümmel bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen, bis der Zwiebelkuchen schön gebräunt ist.