

Aufgetischt zu Mittag
Sonntag, 17. April 2016



Buchteln mit Zwiebelmarmelade
(Rezept von Georg Kruder)

Zutaten:

20 g Germ,
10 cl Milch,
3 cl Obers,
1 Prise Zucker,
330 g glattes Mehl,
1 Ei, 1 Dotter,
Salz,
abgeriebene Zitronenschale,
30 g flüssige Butter;
flüssige Butter zum Wenden

Zwiebelmarmelade:

100 g rote Zwiebeln,
2 Knoblauchzehen (gehackt),
1 Prise Thymian,
1 EL Butter,
1/4 l Rotwein,
Honig,
Salz, Pfeffer,
Essig

Zubereitung:

Germ im warmen Milch-Obers-Gemisch auflösen, mit Zucker und soviel Mehl verrühren, bis ein dickflüssiger Vorteig (Dampfl) entsteht; 30 Min. an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.

Eier und Dotter mit Salz, Zitronenschale und flüssige Butter verrühren, übriges Mehl begeben und mit dem Vorteig verkneten. Teig nochmals an einem warmen Ort gehen lassen, danach zu kleinen Buchteln formen, diese mit Zwiebelmarmelade (siehe unten) füllen, in flüssiger Butter wenden und bei 160°C ca. 40 Min. backen.

Für die Marmelade rote Zwiebeln und Knoblauch mit Thymian in Butter anglasen, mit Rotwein löschen, zur Gänze einkochen und mit Honig, Salz, Pfeffer und Essig pikant abschmecken.

