

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Elsässer Zwiebelkuchen mit Chinakohl und Kräutersalat

Zutaten

(4 Personen)

Für den Mürbteig

- 200 g glattes Mehl
- 4 cl Wasser
- 1 Prise Salz
- 100 g kalte Butter
- 1 Ei
- Mehl zum Arbeiten

Für die Fülle

- 30 g Speck (julienne geschnitten)
- 1 EL Olivenöl
- 200 g Jungzwiebeln (geputzt und fein geschnitten)
- 200 g Schalotten (geputzt und fein geschnitten)
- 30 g Mehl
- 1 EL Butter
- 150 ml Milch

Quelle: ORF extra

- 100 ml Obers
- Pfeffer
- 1 Dotter

Für den Kräutersalat & Chinakohl

- 1 EL Weinessig
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 4 fingerdicke Chinakohlscheiben
- Rosmarin
- Thymian
- Curry-kraut und Basilikum (klein gezupft)

Zubereitung

Mehl mit Salz, Wasser, Butter und Ei zu einem Mürbteig verkneten und diesen einkühlen - 30 Min. vor Gebrauch bei Zimmertemperatur bereitstellen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und 4 Tarte-Förmchen damit auskleiden.

Speck in Olivenöl anbraten, Jungzwiebeln und Schalotten beigegeben, etwas braten und dann Mehl & Butter unterrühren. Nun Milch & Obers zugießen, alles pfeffern und aufkochen lassen. Die Masse in eine Schüssel füllen und den Dotter unterheben. Das Ganze in die Mürbteigförmchen füllen und im Rohr bei 180° C Ober-/Unterhitze ca. 20 Min. backen.

Essig mit Öl, Salz & Pfeffer verrühren. Je 1 Chinakohlscheibe auf einen Teller legen, damit beträufeln und die Kräuter darauf drapieren. Zum Zwiebelkuchen servieren.