

Ehrlich gesagt mach ich mir aus dem, was aus mir unerfindlichen Gründen „Federweißer“ heißt, nicht wirklich viel. Und trotzdem gibt's bei mir zeitgleich mit der Ankunft der Flaschen mit dem weißen Rauscher den ersten Zwiebelkuchen des Herbstes. Natürlich gibt es vom Teigfladen mit der furzogenen Knolle Hunderte Varianten, wobei ich seit einiger Zeit die Elsässer Art bevorzuge, die allerdings einen Hang zur Kalorienbombe hat. Aber, Fett ist nun mal Geschmacksträger...

Die Zutaten (für ein Backblech)

Für den Teig:

200 g Mehl 405
10 g frische Hefe
100 ml lauwarmes Wasser
3 TL Olivenöl
Prise Zucker
Prise Salz

Für den Belag:

2 große Gemüsezwiebeln (= ca. 900 ~ 1.000 g)
300 g Schinkenwürfel oder Würfel von rohem Bauchspeck
3 mittelgroße Eier
120 g Creme fraiche
80 g saure Sahne
Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer, Kümmel, Majoran

Die Zubereitung:

Beim Experimentieren rund um Teigfladen à la Pizza, Flammkuchen o.ä. aus Hefeteig bin ich auf eine ultrasimple Methdo gestoßen, die allerdings NUR mit frischer Hefe funtioniert. Du gibst das Mehl in eine Rührschüssel, vermischst es mit einer guten Prise Salz und drückst eine Mulde in die Mitte. Dorthinein bröckelst du die Hefe, der du eine kleine Prise Zucker gönnst. Gieß das lauwarme Wasser auf die Hefe und häufle mit den Fingern nach und nach Mehl über diese Stelle. Dann arbeitest du nach und nach vom Rand aus das Mehl in die Mitte, sodass es sich mit der Hefe, dem Wasser und dem Zucker vermischt. Beginn dann, den Teig

mit den Fingern durchzuarbeiten. Gib nach ein paar Umdrehungen das Öl dazu und arbeite auch das ein. Das Ganze dauert vielleicht drei Minuten. Verarbeite die Mischung mit den Fingern zu einem halbwegs gleichmäßigen Teig, den du in Klarsichtfolie hüllst und bei Zimmertemperatur 45 bis 60 Minuten gehen lässt.

In der Zwischenzeit bereitest du den Belag und den Guss vor. Schäle und halbier die Gemüsezwiebeln und schneide sie in dünne Scheiben. Bring ordentlich Olivenöl in einem passenden Topf auf Temperatur. Darin werden die Zwiebeln gekocht, nicht gebraten. Das heißt: Auf Stufe 3 oder maximal 4 rührst du die Scheiben mit einem Holzlöffel durch, dass sie zu Streifen zerfallen, sorgst dafür, dass alles mit Fett überzogen ist und lässt die Sache unter Rühren für mindestens 8, eher 10 oder 12 Minuten schwitzen und schmurgeln. Im Idealfall sind die Zwiebeln glasig und gerade noch nicht goldgelb. Für den Guss verquirlst du die aufgeschlagenen Eier mit Creme fraiche und saurer Sahne. Gib einen halben Esslöffel Kümmel, eine Prise Salz (am besten grobes Meersalz) und ein paar Umdrehungen Schwarzpfeffer dazu und rühr alles gut durch.

Den Backofen hast du auf 180° Umluft vorgeheizt und außerdem ein Blech mit Backpapier ausgelegt. Nun nimmst du den Teigklumpen und knetest ihn per Hand oder mit den Haken des Handrührers so lange durch, bis er ganz homogen ist und Blasen wirft. Dann rollst du ihn auf die Größe des Backblechs aus, legst ihn auf selbiges, deckst alles mit einem Küchentuch zu und lässt den Teig noch einmal 30 Minuten gehen.

Bevor du Belag und Guss darauf gibst, formst du am besten rundum einen kleinen Rand. Dann verteilst du die Zwiebeln gleichmäßig auf dem Boden, streust die Schinkenwürfel drauf und gießt langsam den Guss auf alles. Bevor der Zwiebelkuchen in den Ofen kommt, kannst du den Belag samt Guss mit der Rückseite eines Esslöffels glatt streichen. Dann wird das Ganze für 20 bis 25 Minuten gebacken. 5 Minuten vor Schluss streust du ein wenig getrockneten Majoran auf den Kuchen. Richtig ist er, wenn die hervorstehenden Enden von Zwiebelstreifen fast schwarz und der Guss durchgehend fest geworden ist. Außerdem sollten die Rändern richtig schön kuchenbraun sein.