

Zwiebelkuchen de luxe

Mit Safran, Safran-Mürbeteig und Rinderschinken

Zutaten:

1 kg	Iberico (oder einfaches
300 g	Rinderschinken
200 g	Parmesan
1 kg	Zweibeln
100 g	Butter
1TL	*Paprika-Meesalz
0,2 g	*Safran-Pulver oder 2 Kapseln
0,1 g	*Safran-Fäden
	Weißer Pfefferkörner

Zutaten (Béchamel):

60 g	Mehl
75 g	Butter
375 ml	Milch

Zutaten (Sauce Royal):

200 g	Crème Fraîche
200 ml	Sahne
7	Eier

Zutaten (salziger Mürbeteig):

450 g	Mehl
225 g	Butter
7 g	Salz
2	Eier
10 ml	*Safran-Spray

Zur Würzung wurde die Premium Gewürzlinie „Léa Linster – Avec Amour*“ verwendet.

Vorbereitung:

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.
Rinderschinken würfeln.

Parmesan reiben oder mit dem Kutter zerkleinern.

Pfefferkörner mahlen.



1. Zubereitung Béchamel:

Butter in einem Topf auslassen, das Mehl hinzugeben und gelbgold anschwitzen. Jetzt die komplette kalte Milch dazugießen und solange rühren, bis eine feste sämige Masse entsteht.

Die Béchamel einmal aufkochen lassen (*dabei unbedingt aufpassen, dass die Béchamel nicht ansetzt*).

Dann die Béchamel in ein Gefäß geben und im Kühlschrank mehrere Stunden auskühlen lassen.

(*Am besten wäre, wenn man die Béchamel am Vortag kochen würde*).

2. Zubereitung salziger Mürbeteig:

Butter, Mehl, Eier, Salz und Safran-Spay mit dem Rührgerät (Knethaken) zu einem schmiegsamen kompakten Teig kneten. Dann den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Zubereitung Zwiebelmasse:

Butter in einem Topf auslassen und die Zwiebelringe darin ca. 7-10 Minuten anschwitzen (sie sollten noch gut Biss haben). Nun das Safran-Pulver (ggf. Kapseln), Safran-Fäden und das Paprika-Meersalz hinzugeben und mit Pfeffer abschmecken. Die gewürzte Zwiebelmasse gut umrühren und abkühlen lassen.

4. Zubereitung Sauce Royal:

Die am Vortag fertig gestellt Béchamel in eine Rührschüssel geben. Eier, Creme Fraiche und Sahne hinzugeben und alles mit dem Pürierstab schaumig schlagen.

Nun die Royal zur abgekühlten Zwiebelmasse geben, mit Pfeffer und Salz abschmecken; alles gut miteinander vermengen.



fertig gebackener Zwiebelkuchen



belegtes Blech (Rohzustand)



mit Parmesan bestreut (Rohzustand)

Zwiebelkuchen auf das Backblech bringen

Ein Standard-Backblech nehmen und mit Backpapier auslegen.

Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank holen und entweder die ganze Teigkugel oder erst einmal einige Stücke bzw. Scheiben davon auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen. Mit der Hand leicht flachdrücken und dann mit einem leicht bemehlten Nudelholz ausrollen.

Mürbteig in Form bringen:

Den Teig grob in der Größe des Backbleches ausrollen, dieses damit auslegen, die Ränder festdrücken und oben überstehenden Teig mit dem Messer abschneiden.

Nun die vorbereitete Royal-Zwiebelmasse in das mit dem Mürbeteig ausgelegten Backblech geben und mit einem Löffel gleichmäßig verteilen.

Jetzt die Rinderschinken-Würfel (man kann auch Speck nehmen) gleichmäßig darauf verteilen und zum Abschluss den Parmesan ebenfalls gleichmäßig über das ganze Blech streuen.

Jetzt das fertig belegte Blech in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 190 Grad 40-45 Minuten goldgelb fertig backen.