Invitato culinario della settimane

Zwiebelkuchen (Lotharingen)

Een traditioneel Duits gerecht dat bij voorkeur wordt gegeten tijdens het Federweißer seizoen. Federweißer is nog niet volledig vergiste druivenmost, lekker süß quell'!!

Ingrediënten 4 personen

400 gram meel, 20 gram verse gist (droog 7 gram), 250ml lauw water, 1 tl zout, 3 el olie, 800 gram uien, 400 gram gerookte spek, 250 gram kaas (red. 125 gr Emmentaler en 125 gr Gruyère), 200 ml room of crème fraîche, 2 eigeel en peper uit de molen

Bereiding

Los de gist op in het lauwe water met het zout en een paar korreltjes suiker om de gisting op gang te brengen en maak er met het meel een homogeen deeg van. Dek af en laat 30 minuten rusten.

Snijd de uien in ringen en het spek in blokjes. Smoor de uien minstens 30 minuten op laag vuur in de olie, zonder te bruinen. Laat ze afkoelen. Klop room en eigeel door elkaar. Rol het deeg op een met meel bestoven werkvlak uit en leg het op een met bakpapier belegd ovenbakblik. Beleg het deeg met het uienmengsel en verdeel daaroverheen het spek met de geraspte kaas. Flink peperen. Tot slot het mengsel van room en eigeel over de Kuchen schenken.

Laat de Kuchen 20 minuten rijzen in de oven van 50 graden. Haal uit de oven en verwarm de oven naar 200 graden. Bak de Zwiebelkuchen in 30 minuten goudbruin.

Thilly serveert er een salade bij.