

Kartoffel-Zwiebel-Wähe

Traditioneller Zwiebelkuchen aus Basel - warm und kalt ein Genuss.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):
Fett

Teig:

200 g Weizenmehl
75 g kalte Butter
1 TL Salz
75 ml kaltes Wasser

Füllung:

500 g Zwiebeln
2 EL Speiseöl
500 g mehligkochende Kartoffeln
400 g Schlagsahne
2 TL Salz
frisch geriebene Muskatnuss
frisch gemahlener Pfeffer
4 Eier (Größe M)

Außerdem:

100 g durchwachsene Speck- oder
Schinkenwürfel
100 g geriebener Käse z. B.
Appenzeller

Wie backe ich einen leckeren Zwiebelkuchen?:

1 Teig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Butter in kleinen Stücken hinzufügen. Alles mit den Händen zerkrümeln. Salz und Wasser hinzufügen und rasch zu einem weichen Teig vermengen. Den Teig flach drücken und in Folie verpackt mind. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

2 Füllung zubereiten:

Zwiebeln abziehen und würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln unter Rühren etwa 15 Min. dünsten, bis sie goldbraun sind. Kartoffeln schälen, abspülen und grob raspeln. Sahne in einem großen Topf aufkochen, die Kartoffelraspel hinzufügen und etwa 5 Min. zugedeckt bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren angaren. Zwiebeln zufügen, mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Kuchenblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 35 cm) ausrollen und die Form so damit auskleiden, dass der Teig etwas überlappt. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

- 4 Die Eier unter die abgekühlte Zwiebel-Kartoffel-Masse rühren und auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Mit Speck und Käse bestreuen und fertig backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

Den Kartoffel-Zwiebel-Kuchen am besten heiß servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr gut schmeckt ein Feld- oder grüner Blattsalat zu der Wähe.
- Die Wähe schmeckt auch kalt sehr lecker.
- Nach Wunsch können noch frische gehackte Kräuter, wie z. B. Thymian, Schnittlauch oder Petersilie in die Füllung gegeben werden.
- Die Wähe ist einfriergeeignet.

