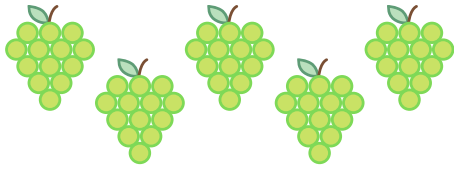


Nº 36

REZEPTE

DER WOCHE

Herausgeber: märkische kiste, 08/2020



Badischer Zwiebelkuchen

~

ZUTATEN FÜR EIN BACKBLECH

Für den Teig: 250g Mehl, 40g Butter, 100ml lauwarme Milch, 1/2 Hefewürfel, 1 TL Zucker, 1 TL Salz
Für den Belag: 1kg Zwiebeln, 2 Eier, 150g geriebener Emmentaler, 250g Schmand oder saure Sahne, 1 TL Kümmel, Pfeffer aus der Mühle, Salz

ZUBEREITUNG

Gib das Mehl in eine große Schüssel und forme in der Mitte eine Mulde. Brösele die Hefe dort hinein. Füge den Zucker und die Hälfte der Milch hinzu, verrühre die Zutaten gut miteinander. Decke die Schüssel mit einem Tuch ab und lass die Masse etwa 15 Minuten lang gehen. Gib dann die zweite Hälfte der Milch, die Butter und das Salz hinzu und knete einen glatten Teig. Er ist fertig, sobald er nicht mehr an der Schüssel klebt. Rolle den Teig sogleich zu einem etwa 30 x 40 cm großen Rechteck aus und lege ihn vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Bestäube ihn mit etwas Mehl, decke ihn mit einem Tuch oder Folie ab und lass ihn 20 Minuten lang ruhen. Heize den Backofen vor. Während der Teig nun geht, kannst du den Belag vorbereiten. Schäle die Zwiebeln und schneide sie in dünne Ringe. Zerlasse in einem großen, schweren Topf die Butter und dünste die Zwiebeln darin bei geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten an. Rühre gelegentlich um. Nimm den Deckel dann ab und warte, bis die Zwiebeln ein wenig golden werden. Vermenge die Eier in einer Schüssel mit Schmand oder saurer Sahne und dem Käse und würze mit dem Kümmel, Salz und Pfeffer. Verteile die Zwiebeln auf dem Teig und gieße die Creme gleichmäßig darüber. Es empfiehlt sich, die Ränder des Teiges zuvor ein wenig nach oben zu wölben. Platziere das Blech mit dem Zwiebelkuchen auf der mittleren Schiene des Ofens und backe ihn für etwa 35 Minuten. Der Belag sollte dann goldbraun sein. Genieße dazu einen feinen Wein vom Kaiserstuhl.

Apfelrisotto

~

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250g Risottoreis, 1 Apfel aus der Region, 1 kleine Zwiebel, 250ml Apfel-Cidre, 1l heiße Gemüsebrühe, 50g Parmigiano Reggiano, Blätter vom frischen Thymian, 3 EL Butter

ZUBEREITUNG

Schäle und entkerne den Apfel und schneide ihn in kleine Würfel. Reibe den Käse. Schäle die Zwiebel, hacke sie fein und dünste sie mit 2 EL Butter in einem großen, schweren Topf bei mittlerer Hitze an, bis sie glasig werden. Gib den Risottoreis hinzu und schwitze auch diesen unter kräftigem Rühren glasig an. Lösche den Reis mit dem Apfel-Cidre ab und lass diesen aufkochen. Der Reis beginnt nun, die Flüssigkeit des Cidre aufzunehmen. Gib zwei Schöpfkellen der Brühe hinzu. Warte unter gelegentlichem Umrühren, bis der Reis die Flüssigkeit größtenteils aufgenommen hat. Rühre die Apfelwürfel unter. Gib eine weitere Schöpfkelle Brühe hinzu und warte erneut, bis der Reis die Flüssigkeit zum größten Teil aufgenommen hat. Dann gib wieder Brühe hinzu. Vergiss nicht, gelegentlich umzurühren. Fahre so fort, bis der Reis "al dente" ist und das Risotto eine typische, cremige Konsistenz erreicht hat. Nimm den Topf vom Herd und rühre die restliche Butter, den geriebenen Parmesan und den Großteil des Thymians unter. Serviere es mit Thymian bestreut.

Relish von Birnen & Sultaninen

~

ZUTATEN FÜR EIN GROSSES EINMACHGLAS

6 Birnen, 1 Zwiebel, 3 EL Sultaninen, 50g Walnusskerne, 6 EL Apfelessig, 1 EL Olivenöl, 4 EL brauner Zucker, 1 Zimtstange, 1 Lorbeerblatt

ZUBEREITUNG

Schäle zunächst die Birnen, entkerne und würfele sie unregelmäßig. Schäle die Zwiebel und hacke sie fein. Hacke die Walnüsse grob. Dünste jetzt die Zwiebel in dem Olivenöl in einer großen, schweren Pfanne an, bis sie glasig, aber noch nicht braun sind. Gib Birnen, Lorbeerblatt, Zimtstange, Zucker, Apfelessig und Sultaninen hinzu und koche alles bei unter Umrühren etwa 10-12 Minuten lang ein. Die Birnen sollten am Ende der Garzeit weich und das Relish eingedickt sein. Die Walnüsse kannst du schon währenddessen in einer Pfanne trocken anrösten. Hebe abschließend die Walnüsse unter das Relish und lass es abkühlen. Du kannst es in einem Glas im Kühlschrank etwa eine Woche lang aufbewahren. Dazu passt Blauschimmelkäse.