Schweizer Zwiebelwähe

Zutaten für 4 Personen

200 g Mehl	und
½ TL Salz	in einer Schüssel mischen.
80 g Schweineschmalz	in kleine Stücke schneiden und mit den Händen unter das Mehl mengen, bis eine streuselige Masse entstanden ist.
10 g Hefe (frisch)	mit
5 EL lauwarmes Wasser	glattrühren, alles zur Mehl-Schmalz-Mischung geben und rasch unterkneten, bis ein glatter, geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen. Inzwischen für den Belag
175 g Speck (durchwachsen)	in kleine Würfel schneiden.
850 g Zwiebeln	schälen, halbieren und die Hälften in dünne Scheiben schneiden.
1 EL Schweineschmalz	in einer hohen Pfanne erhitzen und den Speck knusprig ausbraten. Die Zwiebeln zugeben und unter häufigem Rühren glasig werden lassen.
½ Becher Schmand	unter die Zwiebelmischung rühren, mit
Salz und Pfeffer	würzen und etwas abkühlen lassen. Den Backofen auf 225°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Hefeteig noch einmal kräftig durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 32 cm großen Kreis ausrollen. Eine ca. 30 cm große Wähen- oder Pie-Form mit dem Teig auskleiden und den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Zwiebelmischung auf dem Teig verteilen.
3 Eier	
150 ml Milch	und
150 ml Sahne	verquirlen und über die Zwiebelmischung verteilen. Auf der untersten Schiene im heißen Backofen ca. 35 - 40 Minuten backen.

Das passt dazu: Ein grüner Blattsalat und ein trockener Rotwein.