Zwiebelkuchen

Zutaten für 1 Backblech

200 ml Wasser	auf ca. 30°C erwärmen.
½ TL Zucker	und
10 g frische Hefe	einrühren. 10 Minuten stehen lassen.
375 g Mehl (Typ 405)	mit
½ TL Salz	mischen.
100 ml Öl	dazugeben und gut mischen. Das Hefewasser zufügen und gut durchkneten. Den Teig 1 Stunde gehen lassen, noch einmal gut durchkneten und noch einmal 30 Minuten gehen lassen. Inzwischen
2 mittlere Zwiebeln	schälen und in grobe Würfel schneiden.
1 EL Butter	in einer Pfanne erhitzen
eine Prise Salz	und die Zwiebel zugeben. Bei kleiner Hitze über 40 bis 45 Minuten dunkelbraun karamellisieren lassen, gelegentlich umrühren damit nichts anbrennt. Inzwischen
1,5 kg Zwiebeln (rote und weiße)	schälen, halbieren und die Hälften in Streifen schneiden. Mit
2 TL Zucker	sowie
2 TL Salz	gut mischen und 10 Minuten stehen lassen.
300 g Speck	würfeln.
frische Chilischote	je nach Schärfewunsch in feine Ringe schneiden.
50 g Butter	in einem großen Topf erhitzen und den Speck darin auslassen. Dann Zwiebeln und Chilistreifen zugeben, weich dünsten aber keine Farbe nehmen lassen.
2 TL Kümmel	und die karamellisierten Zwiebeln zufügen, alles gut verrühren, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
4 frische Eier	mit
1 Becher saure Sahne	und
2 EL Schmand	verrühren. Mit
Muskat, Paprikapulver, Pfeffer	abschmecken, zur abgekühlten Zwiebelmasse geben, gut mischen und mit
Salz und Pfeffer	pikant abschmecken. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf etwas Mehl ausrollen, auf das Backblech legen, die Ränder etwas hochziehen, sonst läuft der ganze Saft weg. Die Zwiebelmischung darauf verteilen, etwa 8 Minuten ruhen lassen, dann im heißen Ofen etwa 50 Minuten goldbraun backen.

Das passt dazu: Federweißer und ein grüner Salat